



MT3255 & MT3270



BLODGETT OVEN COMPANY

www.blodgettcorp.com

50 Lakeside Avenue, Box 586, Burlington, Vermont 05402 USA Telephone (800) 331-5842, (802) 860-3700 Fax: (802)864-0183

PN M9449 Rev A (7/01)

© 2001 – G.S. Blodgett Corporation

MT3255 and MT3270 Series Conveyor Oven Owner – Operator Manual

Installation	3
Operation	10
Maintenance	13

MT3255 and MT3270 Gennemføringsovne til Eksport Betjeningsvejledning

Installation	18
Betjening	25
Vedligeholdelse	28

MT3255 en MT3270 Doorvoerovens Gebruikershandleiding

Installatie	33
Bedrijf	40
Onderhoud	43

Manuel d'Installation et d'Utilisation pour les Series MT3255 et MT3270 des Fours a Convoyeur

Installation	48
Fonctionnement	55
Entretien	58

MT3255 und MT3270 Förderbandöfen Betriebs-/Bedienungsanleitung

Einbau	63
Betrieb	70
Wartung	73

Forni con Nastro Portavivande MT3255 e MT3270 Manual d'Uso

Installazione	78
Funzionamento	85
Manutenzione	89

MT3255 e MT3270 Fornos de Correia Manual do Operador – Proprietário

Instalação	94
Operação	101
Manutenção	104

MT3255 y MT3270 Hornos Transportadores Manual del Dueño - Operador

Instalación	109
Operación	116
Mantenimiento	119

MT3255 och MT3270 Exportugnar med Transportband Driftshandledning

Installation	124
Drift	131
Underhåll	134

**MT3255 and MT3270 Series
Conveyor Oven
Owner – Operator Manual**



Delivery and Location

DELIVERY AND INSPECTION

All Blodgett ovens are shipped in containers to prevent damage. Upon delivery of your new oven:

- Inspect the shipping container for external damage. Any evidence of damage should be noted on the delivery receipt which must be signed by the driver.
- Uncrate the oven and check for internal damage. Carriers will accept claims for concealed damage if notified within fifteen days of delivery and the shipping container is retained for inspection.

The Blodgett Oven Company cannot assume responsibility for loss or damage suffered in transit. The carrier assumed full responsibility for delivery in good order when the shipment was accepted. We are, however, prepared to assist you if filing a claim is necessary.

OVEN LOCATION

The well planned and proper placement of your oven will result in long term operator convenience and satisfactory performance.

- Place the oven at least 5 cm from the rear wall and 50 cm from the side wall.
- Place the oven in a properly ventilated area.
- Place the oven under an exhaust hood, according to Local and National Installation Standards.
- Position the oven so the supply plug is accessible.



Installation

Oven Assembly

NOTE: This appliance shall be installed in accordance with current regulations and used only in a well-ventilated space. Refer to the instructions before installing and using this appliance. Installation must be performed by a qualified installer only.

LEGS AND CASTERS

1. Remove the oven from its packing crate.
2. Install the legs and casters as shown.
3. Lift the oven upright onto the legs.

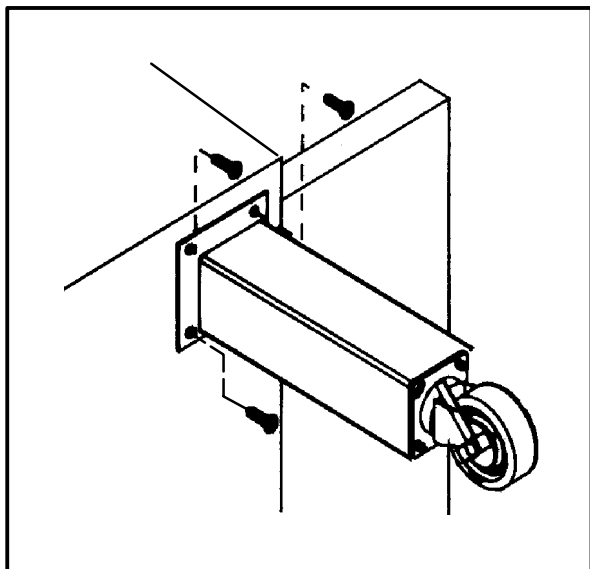


Figure 1

AIR NOZZLES AND DIVERTERS

1. Gain access to the oven interior.
2. Place the air nozzles and diverters in the proper location.
3. Close access to the oven interior.

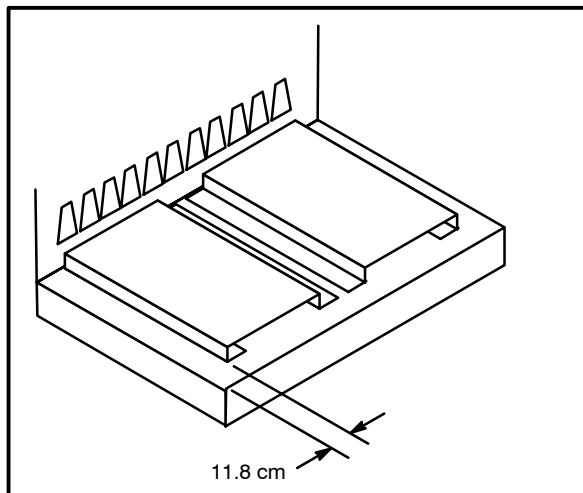


Figure 2

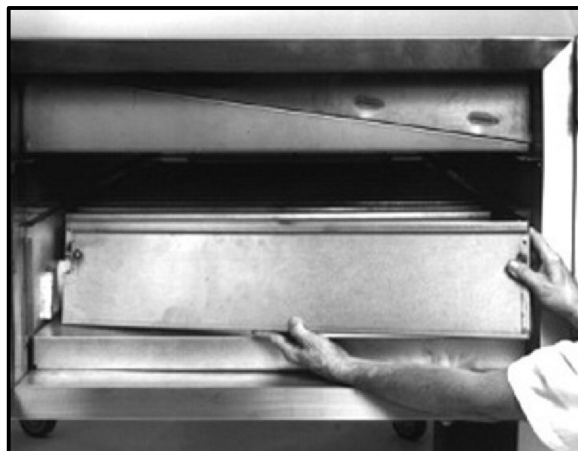


Figure 3



Oven Assembly

CONVEYOR

1. Install the conveyor belt supports in the guides with the gear wheel on the drive motor side. See Figure 4
2. Install the conveyor belt assembly in the guides with the gear wheel on the drive motor side.
3. Install the drive chain on the motor. See Figure 5.



Figure 4



Figure 5

4. Install the conveyor belt as shown. See Figure 7 – Figure 13.

NOTE: To reverse the direction of the drive motor (if necessary), exchange A1 and A2. See Figure 6.

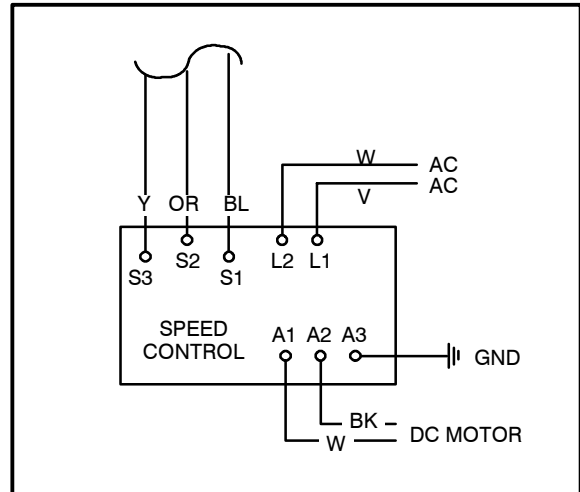


Figure 6

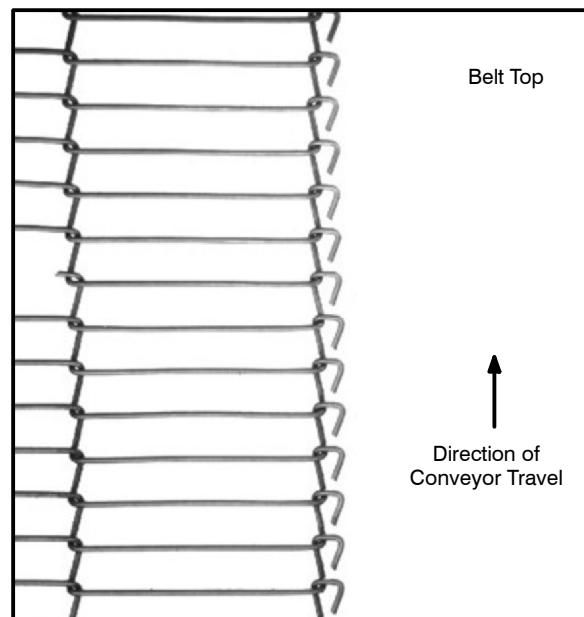


Figure 7



Installation

Oven Assembly



Figure 8

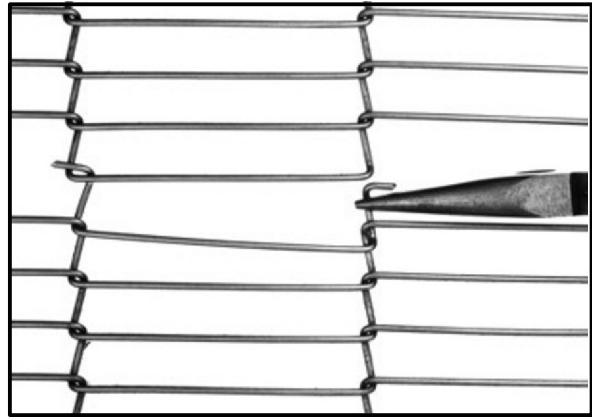


Figure 11

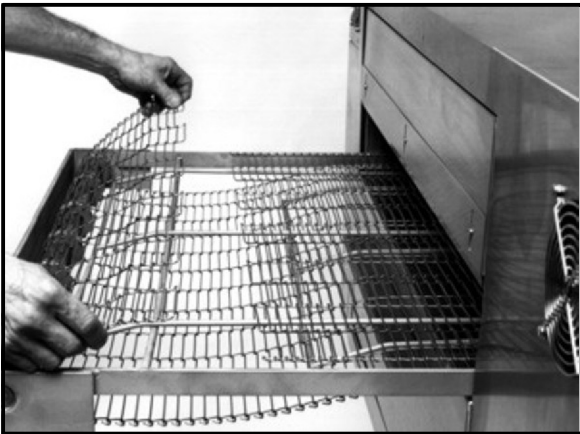


Figure 9

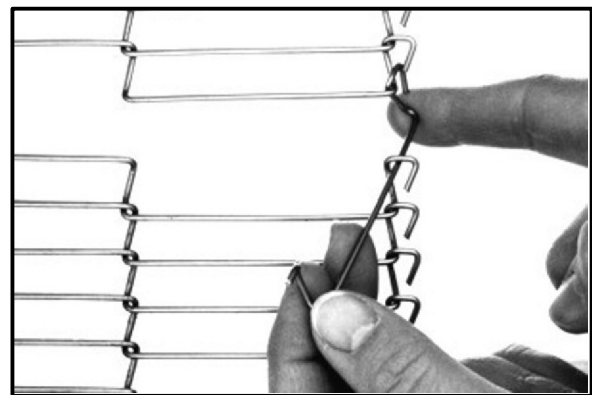


Figure 12

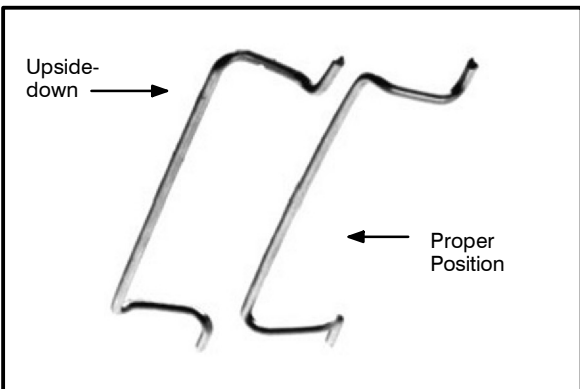


Figure 10

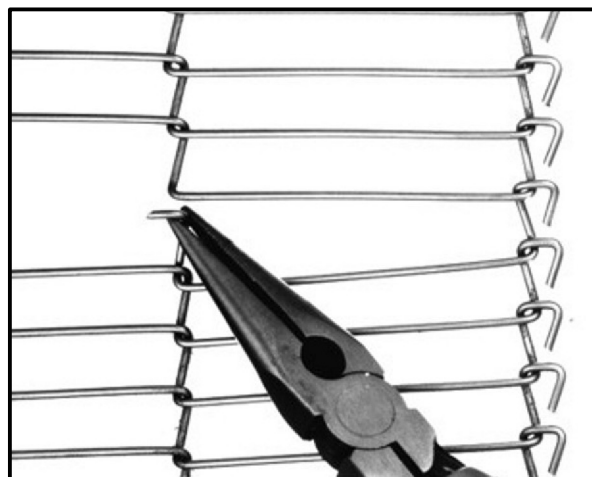


Figure 13



AIR FLOW PLATES

1. Remove the airflow plates.
2. Position and install the block off strips so that the product cooks evenly.
3. Reinstall the airflow plates.

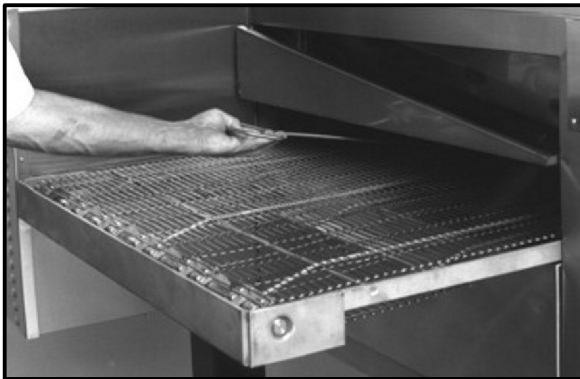


Figure 14

END PLUGS

1. Install the upper and lower end plugs as shown.



Figure 15



Figure 16

CRUMB PANS

1. Install crumb pans.



Figure 17



Installation

Utility Connections

GAS CONNECTIONS (if applicable)

Connect the oven to the gas line with the proper type of gas according to Local and National Installation Standards.

Setting Equipment for Other Types of Gas

1. Shut off the gas valve and turn off the operating switch.
2. Dismantle the gas block by means of couplings.
3. Dismantle the main burner and replace the injector.
4. Replace pilot injector.
5. Install the burner and gas block.
6. Check for leakage and possible loose electrical connections.
7. Adjust gas pressure if necessary, See Figure 18.

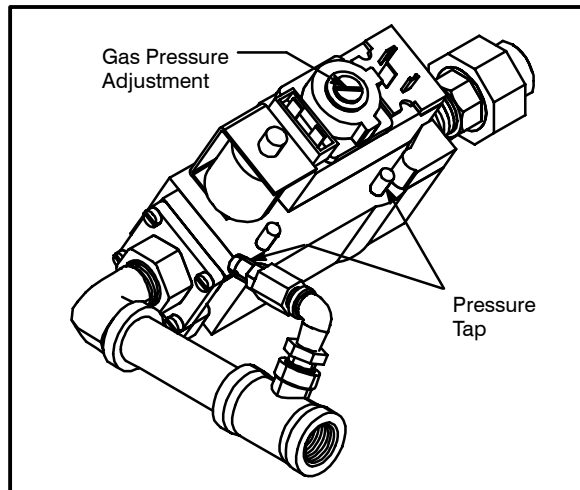


Figure 18

Type of Gas	Inlet Pressure mbars	Burner Pressure mbars	Injector Diameter mm	Air Opening mm	Pilot Injector mm	Standard Delivery Value kW (H _S)
MT3255						
G25	25	12	5,2	16	2 x 0,63	36.6 Nat. Gas
G20	20	8	5,2	16	2 x 0,63	36.6 Nat. Gas
G20/G25	20/25	Totally Inscrewed Pressure Regulator	4,7	16	2 x 0,63	36.6 Nat. Gas
G31	30/37/50	24	3,2	16	2 x 0,30	36.6 Propane
MT3270						
G25	25	12	5,8	16	2 x 0,63	46 Nat. Gas
G20	20	8	5,8	16	2 x 0,63	46 Nat. Gas
G20/G25	20/25	Totally Inscrewed Pressure Regulator	5,15	16	2 x 0,63	46 Nat. Gas
G31	30/37/50	24	3,48	16	2 x 0,30	46 Propane

Utility Connections

ELECTRICAL CONNECTIONS

NOTE: Electrical connection must be performed by a qualified installer only.

NOTE: The electrical connection must comply with National and Local codes.

A strain relief for the supply cord is required. The installer must provide a supply cord bushing that meets all Local and National Installation Standards.

For Gas Models:

NOTE: Gas models have a phase sensitive burner control unit. If the phase and neutral are switched the control locks out.

Connect exhaust fan connector 1 and 2. See Figure 19.

Connect phase + neutral + ground .

For Electric Models:

Connect the oven to a separate group 400V, 3N, 50 hz with rigid connection and circuit breaker. The circuit breaker should disconnect all poles, including neutral with a contact separation of at least 3 mm.

Connect L1 + L2 + L3 + neutral + ground.

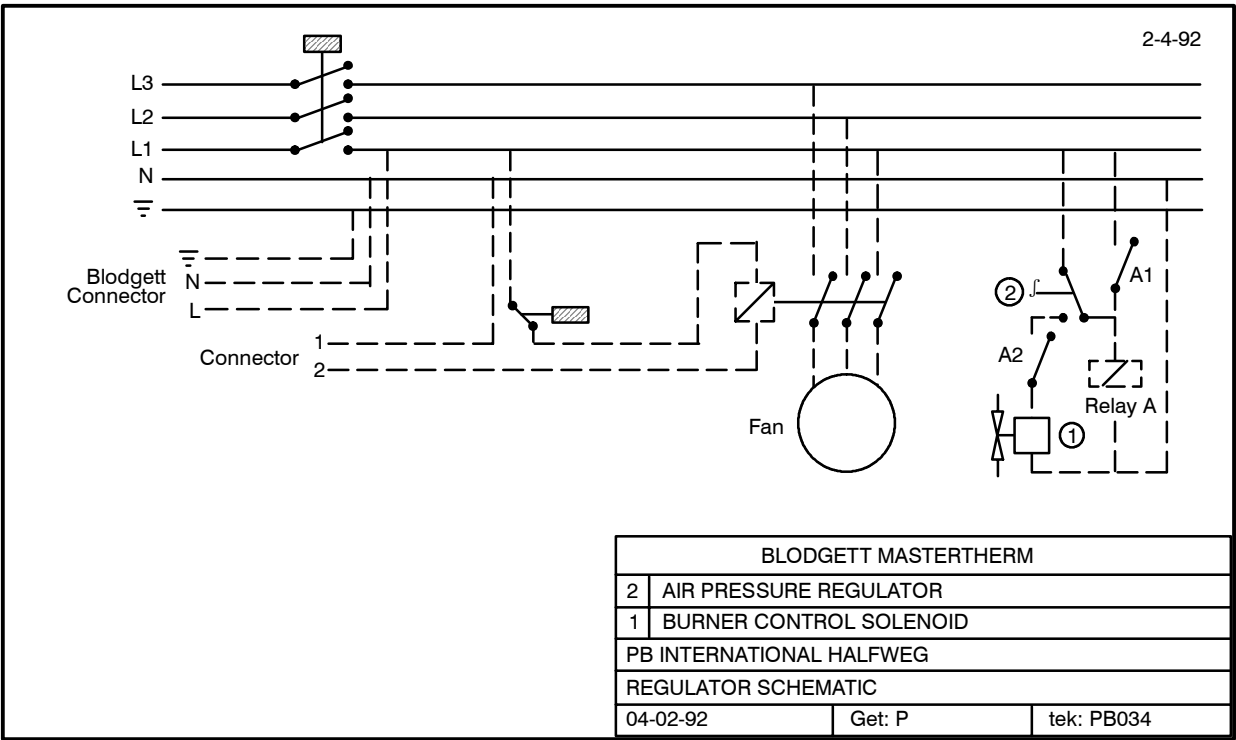


Figure 19



Operation

Manual Control

OPERATION

NOTE: Operation is restricted to qualified personnel.

1. Turn on the gas valve. (Gas models only.)
2. Turn on the main electrical operating switch.

NOTE: If the oven will not start after several attempts contact a qualified installer.

3. Turn the BLOWER SWITCH (5) on the front panel to ON. The fan starts to turn and the temperature control goes on.
4. Press and hold the arrow keys on the TEMPERATURE CONTROLLER (2) to set the desired temperature.
5. Turn the HEAT SWITCH (4) on the front panel to ON. The HEAT LIGHT (3) in the temperature indicator illuminates as the oven heats to temperature.

NOTE: If in starting, the burner does not ignite directly, the alarm light will illuminate. Press the RESET knob to restart the burner. (Gas models only.)

6. Turn the CONVEYOR SWITCH (6) on the front panel to ON. The conveyor belt will start to run.
7. Press and hold the arrow keys on the COOK TIME CONTROLLER (1) to set the desired belt speed.

NOTE: Temperature and belt speed can be adjusted during the baking process.

SHUT DOWN

1. Turn the blower, heat, and conveyor switch to OFF. The fans will continue to run until the oven cools down.
2. Turn the gas valve off. (Gas models only.)

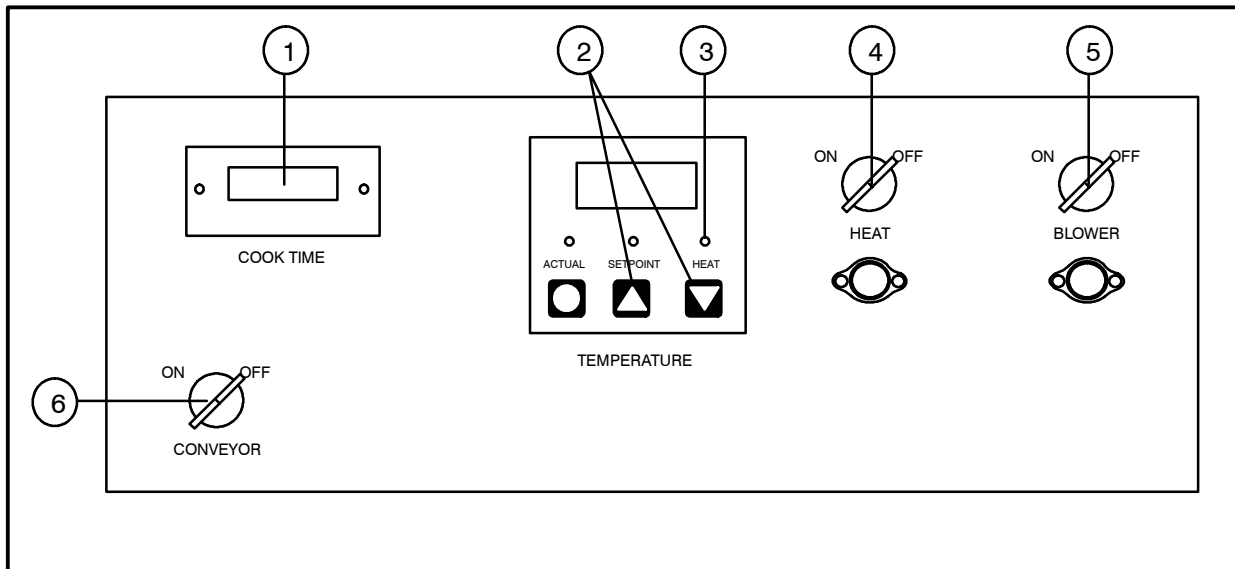


Figure 20



Cooking Computer (MT3270)

OPERATION

NOTE: Operation is restricted to qualified personnel.

To turn the oven on:

1. Turn the manual gas valve to ON. (Gas models only.)
2. Press and hold the ON/OFF key (2).
3. The display will flash **WAIT LOW SET TIME** *mmss*.
4. The HEAT LIGHT (4) illuminates as the oven heats to temperature.

NOTE: If in starting, the burner does not ignite directly, the alarm light will illuminate. Press the RESET knob to restart the burner. (Gas models only.)

NOTE: If the oven will not start after several attempts contact a qualified installer.

To view the cook time setting:

1. Press the TIME key (8). The LED on the key will light and the display flashes **SET TIME** *mmss*.

To display the actual oven temperature:

1. Press the ACT TEMP key (6). The LED on the key will light and the display reads **ACTUAL** *nnnn*°C.

To view the temperature set point:

1. Press the SET TEMP key (6). The LED on the key will light and the display flashes **SET TEMP** *nnnn*°C.

To turn the oven off:

1. Press the ON/OFF key (2). The fans will continue to run until the oven cools down.
2. Turn the manual gas valve to OFF. (Gas models only.)

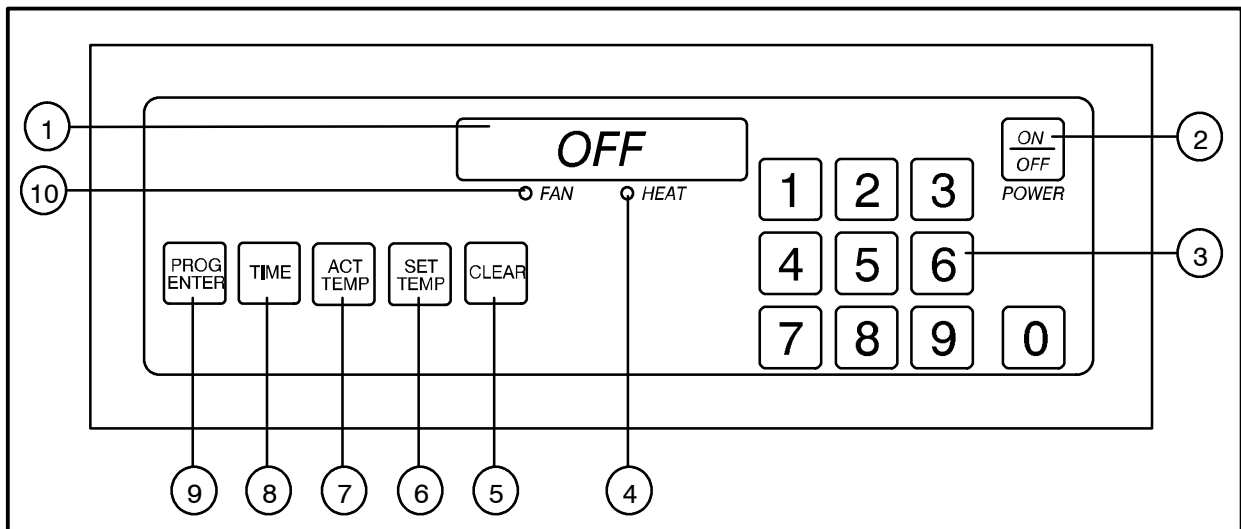


Figure 21



Operation

Cooking Computer (MT3270)

PROGRAMMING PROCEDURES

Programming the Cook Time:

1. Press the PROGRAM/ENTER key (9).
2. Press the TIME key (8). The display reads *PROG-? SET TIME-? _ _ _ _*.
3. Use the NUMERIC keys (3) to enter the desired cook time. If an error is made, press the CLEAR key (5) and re-enter the number.
4. Press the PROGRAM/ENTER key (9) twice to store the new time.

Programming the Temperature:

1. Press the PROGRAM/ENTER key (9).
2. Press the SET TEMP key (6). The display reads *PROG-? SET TEMP-? _ _ _ °C*.
3. Use the NUMERIC keys (3) to enter the desired temperature set point. If an error is made, press the CLEAR key (5) and re-enter the number.
4. Press the PROGRAM/ENTER key (9) twice to store the new temperature.



Cleaning and Replacement of Parts

CLEANING

NOTE: DO NOT spray the oven with a water jet.

Daily

1. Remove and clean the crumb pans.
2. Clean the conveyor belt with a brush.

Every 3 months

1. Clean the axial fan guards.

Every 6 months

1. Remove the conveyor belt and guides.
2. Clean the inside of the oven.

NOTE: Roll up the conveyor belt. See Figure 22.

Every 12 months

A factory authorized service person should:

1. Clean the control panel, oven cavity, burner and fans.
2. Check the main electrical connections.
3. Check the drive motor. Replace the carbon brushes.
4. Clean and lubricate the drive chain.
5. Check and adjust the gas setting. (Gas models only.)

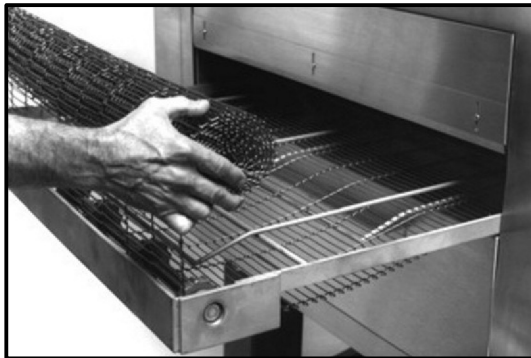


Figure 22

REPLACEMENT OF PARTS

Electrical Components

1. Turn off the main electrical connection to the oven.
2. Remove the components from the panel and set the wiring aside.

3. Reinstall the components.

Gas Control Combination

NOTE: Gas models only.

1. Shut off the gas and turn off the power to the oven.
2. Remove the electrical connection.
3. Remove the gas connection in front of and behind the control combination.
4. Replace pilot line, reinstall, and adjust. Check for gas leaks.

Removal of Burner

NOTE: Gas models only.

1. Shut off the gas and turn off the power.
2. Remove the gas connection, etc. (see above). Unscrew 4 screws from the burner mounting plate. Remove the burner from the combustion chamber.
3. Replace pilot if necessary. Install the burner.

Cooling Fans

1. Switch off the power and dismantle the back plate, remove insulation if necessary.
2. Remove electrical connection and dismantle the respective fans.
3. Install fans and electrical connection.

Combustion Chamber

NOTE: Gas models only.

1. Remove the cover plate behind the insulation.
2. Dismantle the combustion chamber and clean it.
3. Install the combustion chamber, cover plate, insulation, and back plate.

Operating Panel Components

1. Switch power off.
2. Remove the control compartment cover. Slide the control panel out.
3. Replace and repair the respective component. Install the panel and control compartment cover.
4. Before dismantling and reinstalling the temperature sensors, remove the back plate and insulation. The sensors are located on the top of the combustion chamber.



Maintenance

Component Locations

MT3255G/MT3270

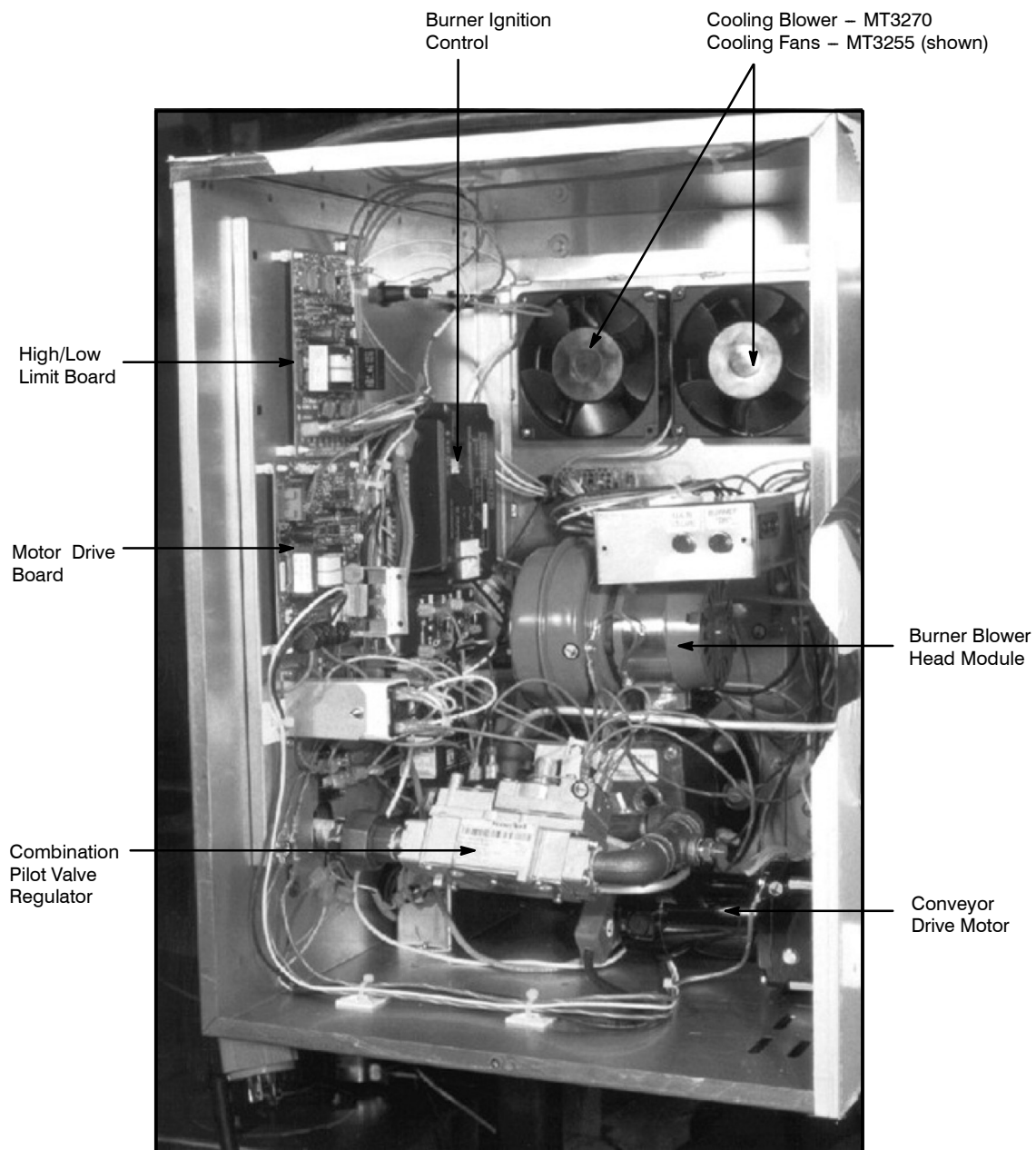
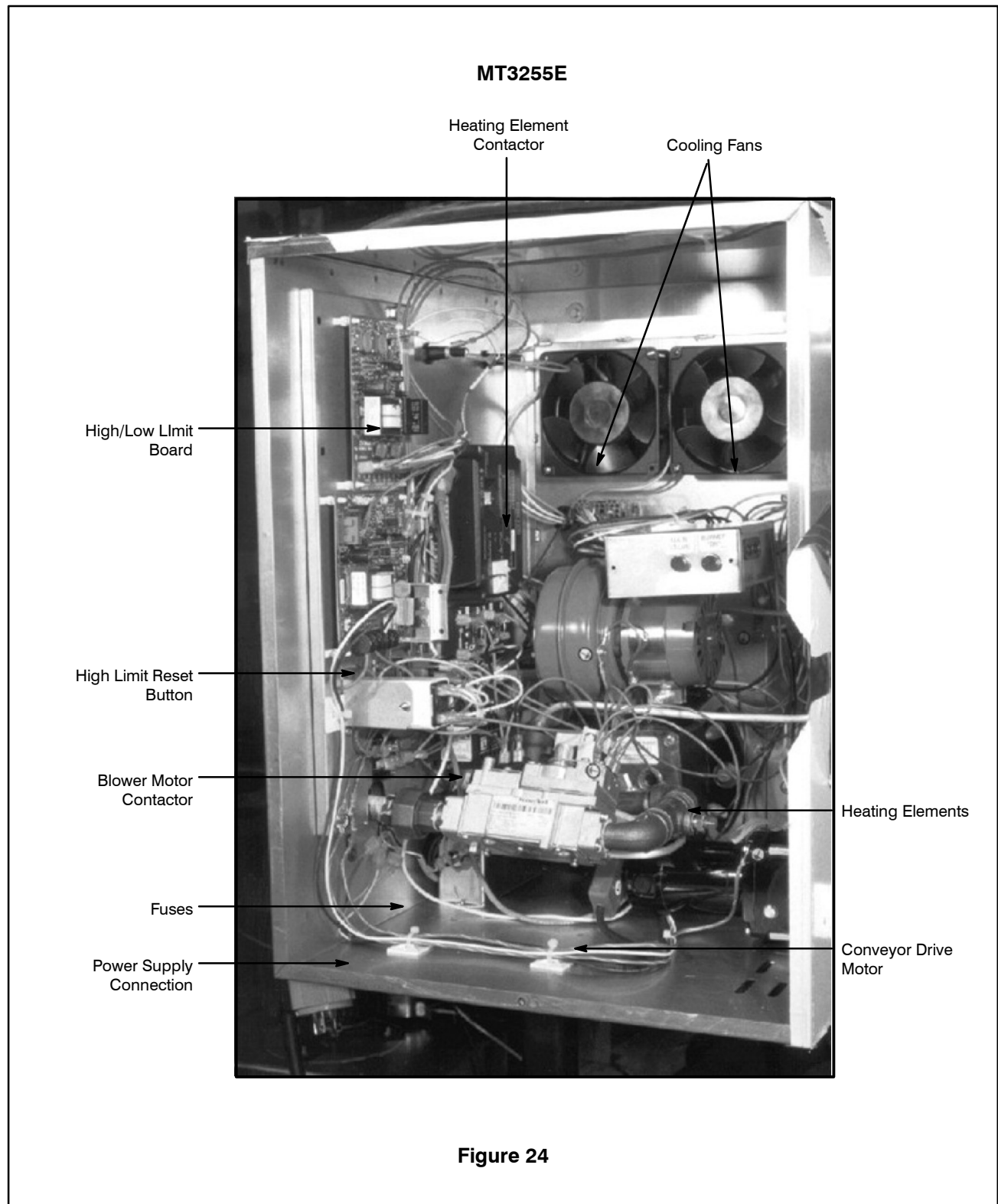


Figure 23

Component Locations





Maintenance

Troubleshooting

POSSIBLE CAUSE(S)	SUGGESTED REMEDY
SYMPTOM: Blower motor(s) not running	
• Blower control turned off • No power to oven • Motor fuses blown • Control circuit fuse blown	• Turn blower on • Replace main fuses or reset breakers • Replace fuses • Replace fuses
SYMPTOM: Burner will not fire or elements will not heat	
• Control turned off • Blower motor(s) not running • Oven not set above ambient temperature • Manual gas valve closed (gas models only)	• Turn control on • Check control switch and/or fuses • Set to desired temperature • Open valve
SYMPTOM: Oven will not reach desired temperature	
• Gas pressure to oven is too low (gas models only) • Heat control turned off • No power to oven • Blower motor(s) not running	• Contact local gas representatives • Turn control on • Replace main fuses • Check control switch and/or fuses
SYMPTOM: Conveyor belt will not run	
• Conveyor control turned off • Control circuit fuse blown • Belt hooked on something in oven	• Turn control on • Replace fuse • Turn oven off, unhook and resolve problem



WARNING!!

Always disconnect the power supply before cleaning or servicing the oven.

MT3255 and MT3270
Gennemføringsovne til Eksport
Betjeningsvejledning



Installation

Levering og placering

LEVERING OG INSPICERING

Alle Blodgett ovne er emballeret i kasse til forsendelse. Ved modtagelsen skal man:

- Inspicere kassen med ovnen for ydre skader; dersom skade konstateres, skal dette noteres på fragtbrevet, der skal underskrives af fragtmanden.
- Tag ovnen ud af emballagen, og se den efter for intern skade. Fragtlinien anerkender anmeldelse af intern forsendelsesskade, hvis man gør det inden for 15 dage efter modtagelsen og gemmer emballagen til inspektion.

Blodgett Oven Company påtager sig intet ansvar for tab eller skade under forsendelsen. Fragtlinien har ansvar for levering i god stand, da forsendelsen blev modtaget. Men vi kan assistere, dersom der er behov for at indgive klage.

OVNENS PLACERING

Ovnen vil få let betjening og tilfredsstillende ydelse i det lange løb ved velgennemtænkt og korrekt placering.

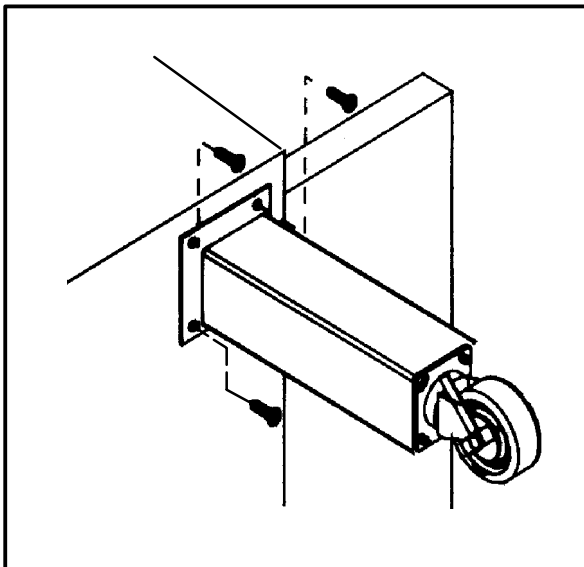
- Ovnen skal anbringes således, at der er mindst 5 cm til væggen bag den og 50 cm til vægge på siderne.
- Ovnen skal anbringes et velventileret sted.
- Ovnen skal anbringes under en emhætte iht. gældende lokal- og landsregulativ.
- Anbring ovnen sådan, at den ikke blokerer stik-kontakten.



BEMÆRK: Denne ovn skal installeres i henhold til gældende regulativer og må kun benyttes i velventilerede rum. Læs installations- og betjeningsvejledningen, inden oven installeres og tages i brug. Ovne skal installeres af en autoriseret installatør.

BEN OG HJUL

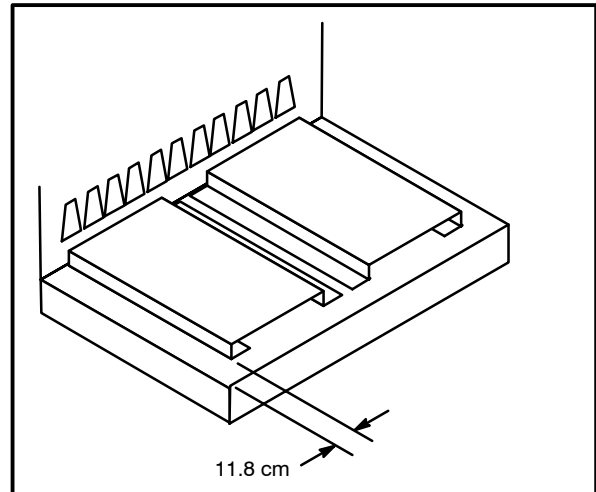
1. Tag ovnen ud af emballagen.
2. Montér be og hjul, som vist på Figur 1.
3. Rejs ovnen op, så den står på benene.



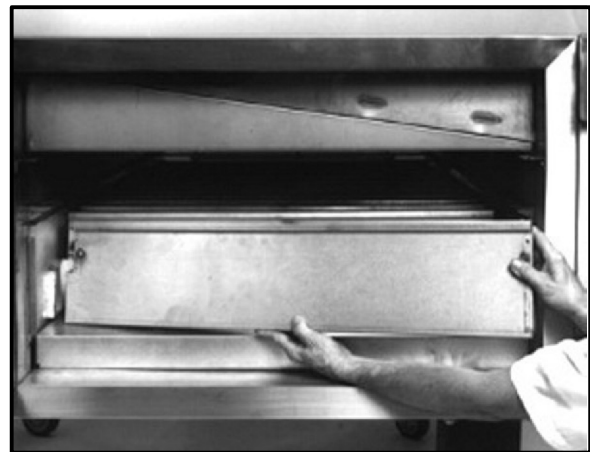
Figur 1

LUFTDYSER OG FORDELERE

1. Afmontér så ovnens indre bliver tilgængelig.
2. Anbring luftdyserne og fordelerne på deres pladser.
3. Luk for ovnens indre igen.



Figur 2



Figur 3



Installation

Ovnens Samling

TRANSPORTBAND

1. Sæt transportbåndsbeslagene i styrene med tandhjulet på motorsiden, jf. Figur 4.
2. Sæt transportbåndet i styrene med tandhjulet på motorsiden.
3. Sæt kæden på motoren, jf. Figur 5.



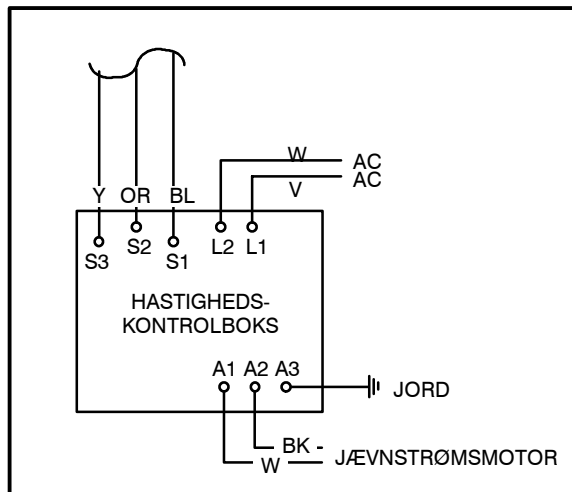
Figur 4



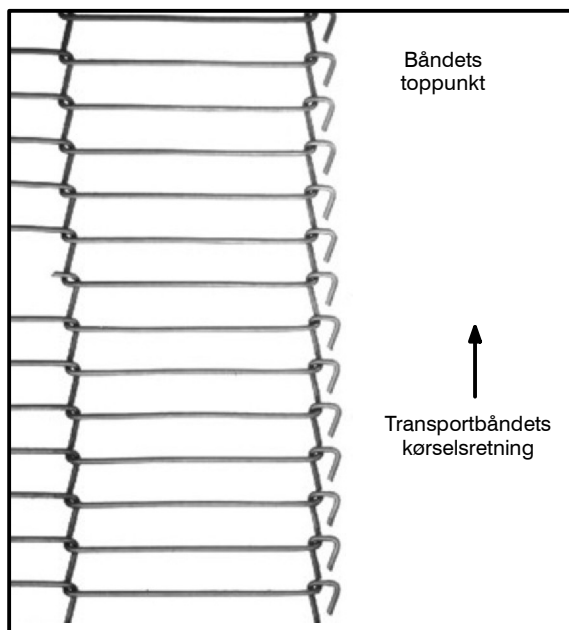
Figur 5

4. Monter transportbåndet, som anvist i Figur 7 – Figur 13.

BEMÆRK: Hvis motorens omdrejningsretning skal vendes, skal ledning A1 og A2 byttes om, jf. Figur 6.



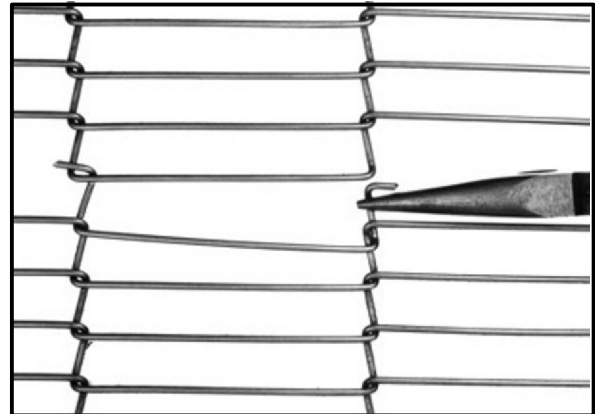
Figur 6



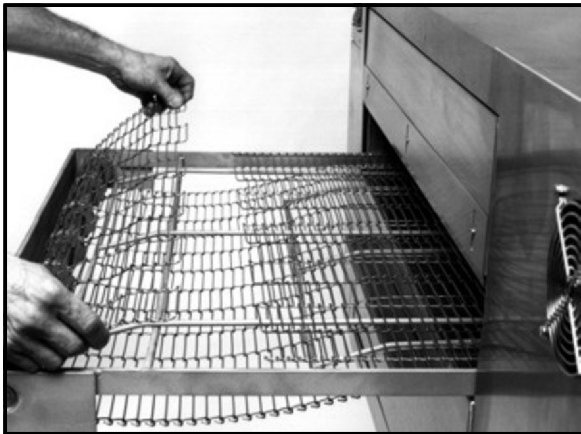
Figur 7



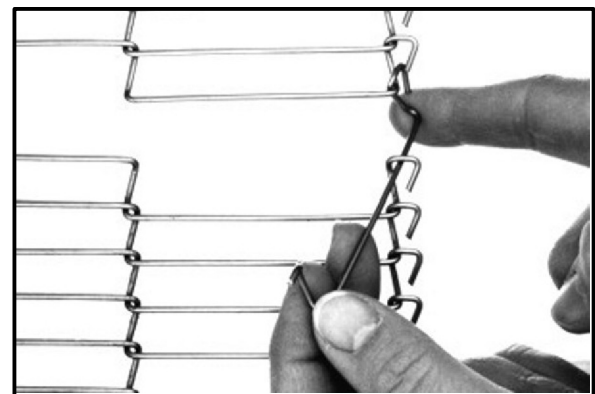
Figur 8



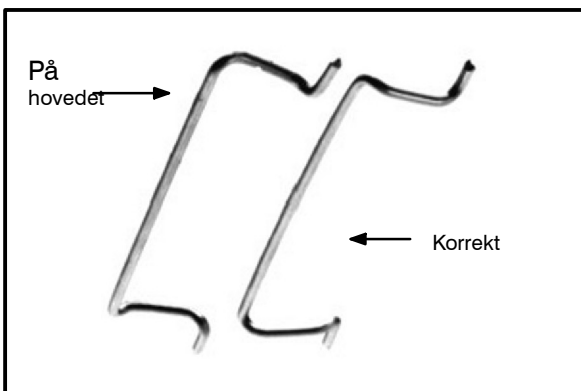
Figur 11



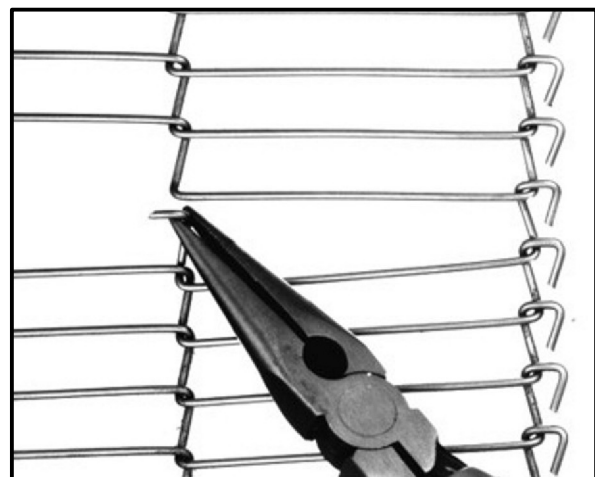
Figur 9



Figur 12



Figur 10



Figur 13

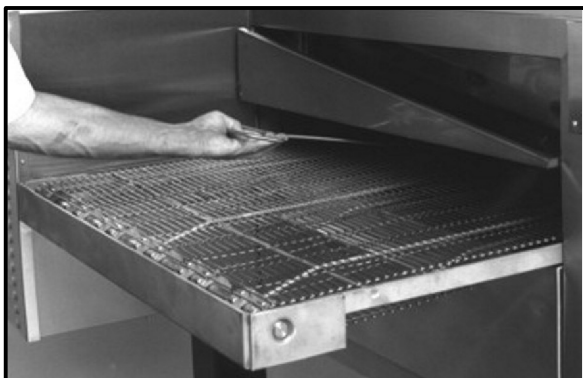


Installation

Ovnens Samling

LUFTDUKTPLADER

1. Tag luftduktpladerne af.
2. Anbring spærrestykkerne, og monter dem, så produktet bages jævnt.
3. Sæt luftduktpladerne på igen.



Figur 14

ENDEPROPPER

1. Sæt endepopperne i forneden og foroven, som vist på illustrationen.



Figur 15



Figur 16

KRUMMEBAKKER



1. Sæt krummebakkerne i.

Figur 17

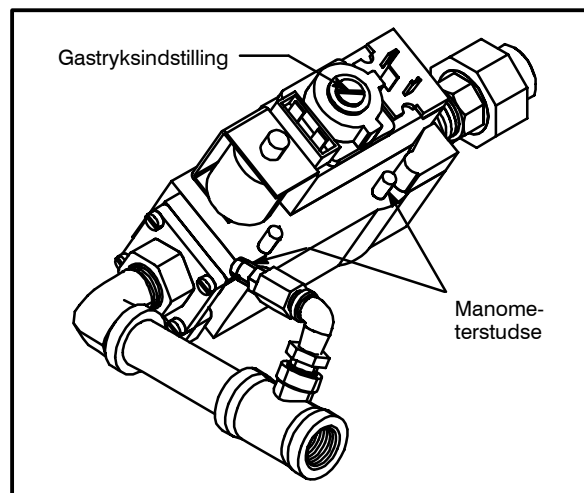


GASTILSLUTNING (gasmodeller)

Ovne skal tilsluttes den pågældende type gasledning iht. lokal- og landsregulativet af en autoriseret gas- og vandmester.

Specifikation efter gastype

1. Luk gashanen, og sluk kontakten på ovnen.
2. Afmonter regulatorventil ved omløberne.
3. Afmonter hovedbrænderen, og udskift dysen.
4. Udskift vågekone.
5. Genmonter brænder og regulatorventil.
6. Gå apparaturet efter for læk og løse el-forbindelser.
7. Indstil til korrekt gastryk, jf. Figur 18.



Figur 18

Gastype	Indgangs- tryk mbar	Brændertryk mbar	Dyseåbning mm	Luftåbning mm	Vågekone dyse mm	Standard ydelse i kW
MT3255						
G25	25	12	5,2	16	2 x 0,63	36.6 Naturgas
G20	20	8	5,2	16	2 x 0,63	36.6 Naturgas
G20/G25	20/25	Trykregulator skruet helt i bund	4,7	16	2 x 0,63	36.6 Naturgas
G31	30/37/50	24	3,2	16	2 x 0,30	36.6 Propangas
MT3270						
G25	25	12	5,8	16	2 x 0,63	46 Naturgas
G20	20	8	5,8	16	2 x 0,63	46 Naturgas
G20/G25	20/25	Trykregulator skruet helt i bund	5,15	16	2 x 0,63	46 Naturgas
G31	30/37/50	24	3,48	16	2 x 0,30	46 Propangas



Installation

Tilslutning

EL-TILSLUTNING

BEMÆRK: Elektrisk tilslutning skal udføres af en autoriseret el-installatør.

BEMÆRK: Elektrisk tilslutning skal ske i henhold til gældende Nationale og Lokale bestemmelser.

Der skal monteres trækaflastning på ledningen; installatøren skal levere ledningsbøsning iht. gældende regulativ.

Gasovne:

BEMÆRK: Brænderkontrollen på gasmodeller er fasebestemt; dersom fase- og nulleader forbyttes, virker kontrollen ikke.

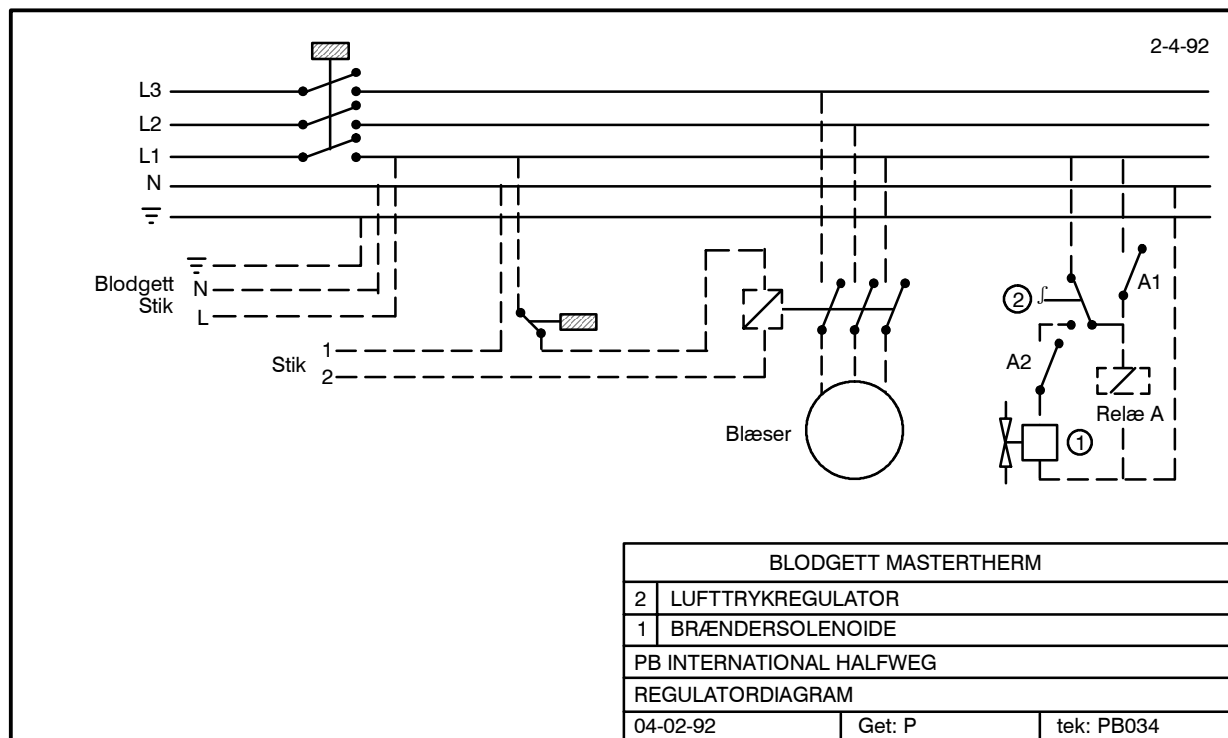
Tilslut udsugnings blæserledninger 1 og 2, jf. Figur 19.

Forbind fase + nul + og jordledning.

El-ovne:

Ovnen skal tilsluttes en særskilt gruppe (400 V, 3N, 50 Hz) med fast forbindelse og termosikring, hvilken sidste skal afbryde alle poler, herunder nulleder, med kontaktgab på mindst 3 mm.

Tilslut leder 1 + leder 2 + leder 3 + nul- og jordledning.



Figur 19



BETJENING

BEMÆRK: Ovne må kun betjenes af kvalificeret personale.

1. Luk op for gassen på gashanen (på gasmodeller).
2. Tænd for strømmen.

BEMÆRK: Dersom ovnen ikke tænder efter flere forsøg, bør man sende bud efter en autoriseret installatør.

3. TÆND (ON–TÆNDT) BLÆSERKONTAKTEN (5, BLOWER) på forpanelet. Blæseren starter, og temperaturkontrollen går i gang.
4. Ved at trykke på piltasterne på indstillingen til TERMOSTATEN (2) på den ønskede bage-temperatur.
5. Sæt kontakten HEAT (4, VARME) på ON (TÆNDT). VARMEINDIKATOREN (3) ved temperaturvisningen tænder, mens ovnen varmer op til den indstillede temperatur.

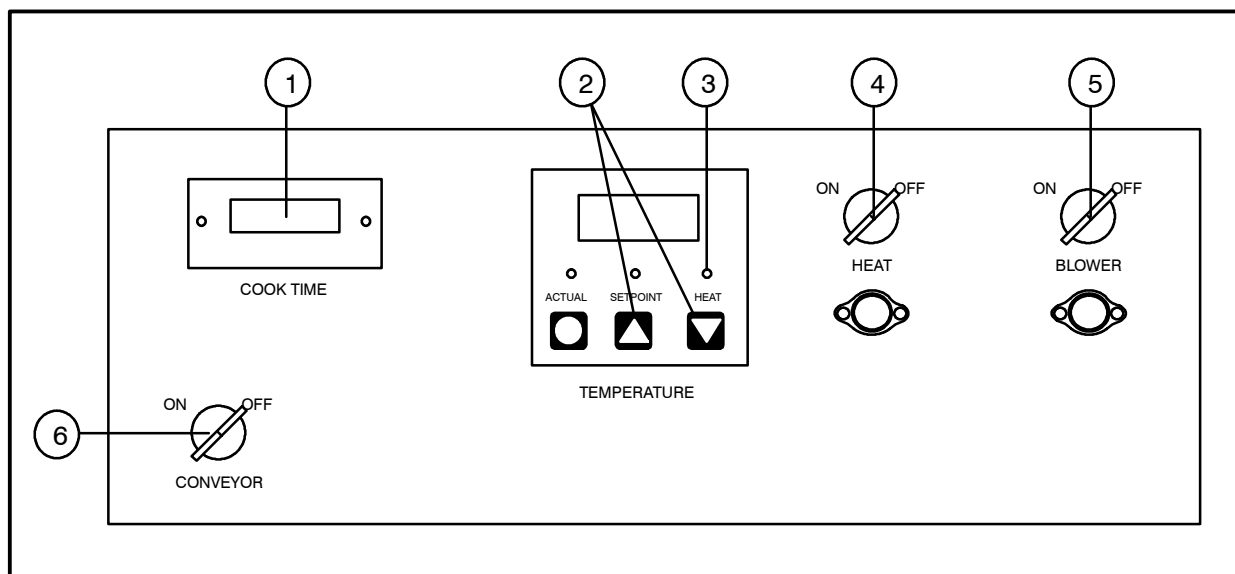
BEMÆRK: Hvis brænderen ikke tænder med det samme ved start, tænder advarselslampen. Tryk på knappen RESET (NULSTIL), så brænderen starter igen (på gasmodeller).

6. Sæt kontakten CONVEYOR (6, TRANSPORTBÅND) på frontpanelet på ON (TÆNDT). Transportbåndet begynder at køre.
7. Indstil på den ønskede bagetid ved at trykke på piltasterne på indstillingen til COOK TIME (1, BAGETID).

BEMÆRK: Man kan justere temperatur og båndhastighed under bagning.

SLUKNING

1. Sluk blæser-, varme- og transportbåndskontakterne (OFF–AFBRUDT). Ventilatorerne bliver ved med at køre, til ovnen er kølet ned.
2. Luk gashanen (på gasmodeller).



Figur 20



Betjening

Bagecomputer (MT3270)

BETJENING

BEMÆRK: Betjening er begrænset til kvalificeret personale.

Sådan tændes ovnen:

1. Drej den manuelle gasventil til ON (Kun gas-modeller.)
2. Tryk og hold på ON/OFF knappen (2).
3. Displayet vil blinke *WAIT LOW SET TIME* mmss.
4. HEAT LYSET (4) lyser op, mens ovnen varmer op til temperatur.

BEMÆRK: Hvis brænderen ikke antændes direkte ved opstart, vil alarmlyset lyse op. Tryk på RESET knappen for at genstarte brænderen. (Kun gas-modeller.)

BEMÆRK: Hvis ovnen ikke vil starte efter adskillige forsøg, kontakt en kvalificeret tekniker.

Sådan ses bagetidens indstilling:

1. Tryk på TIME knappen (8). Lyset på knappen vil lyse og displayet blinker *SET TIME* mmss.

Sådan ses den faktiske ovntemperatur:

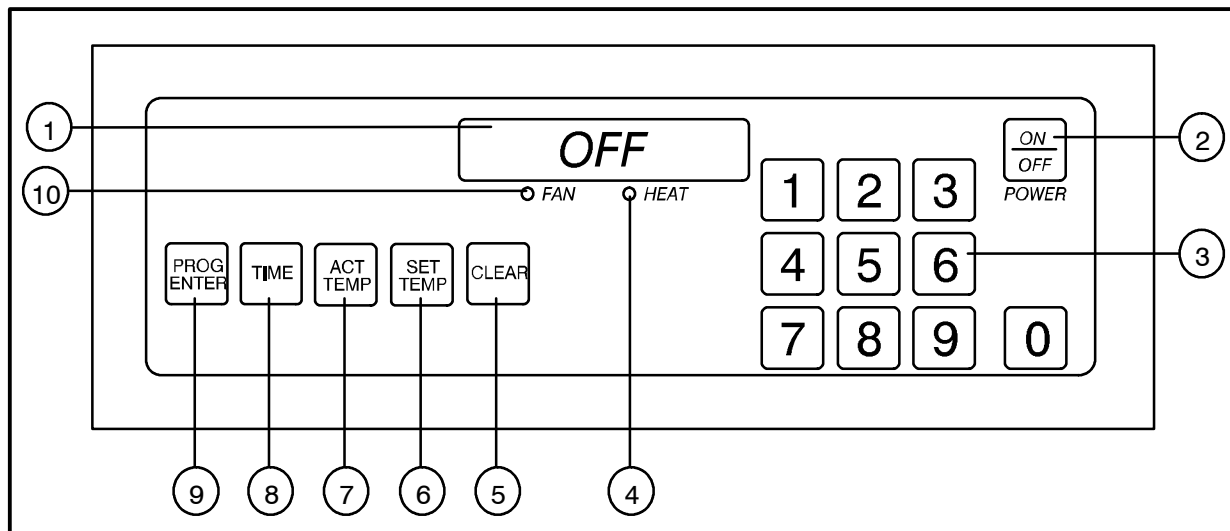
1. Tryk på ACT TEMP knappen (6). Lyset på knappen vil lyse og displayet viser *ACTUAL* nnnn°C.

Sådan ses temperaturens indstillingspunkt:

1. Tryk på SET TEMP knappen (6). Lyset på knappen vil lyse og displayet blinker *SET TEMP* nnnn°C.

Sådan slukkes ovnen:

1. Tryk på ON/OFF knappen (2). Blæserne vil fortsætte med at køre, til ovnen køler af.
2. Drej den manuelle gasventil til OFF. (Kun gas-modeller.)



Figur 21



PROGRAMMERINGSPROCEDURER

Programmering af bagetiden:

1. Tryk på PROGRAM/ENTER knappen (9).
2. Tryk på TIME knappen (8). Displayet viser *PROG-? SET TIME-? _ _ _ _*.
3. Brug NUMERIC knapper (3) til indtastning af den ønskede bagetid. Hvis der laves en fejl, tryk på CLEAR knappen (5) og indtast -nummeret igen.
4. Tryk på PROGRAM/ENTER knappen (9) to gange for at gemme den nye tid.

Programmering af temperaturen:

1. Tryk på PROGRAM/ENTER knappen (9).
2. Tryk på SET TEMP knap (6). Displayet viser *PROG-? SET TEMP-? _ _ _ °C*.
3. Brug NUMERIC knapper (3) for at indtaste den ønskede indstillingstemperatur. Hvis der laves en fejl, tryk på CLEAR knappen (5) og indtast - nummeret igen.
4. Tryk på PROGRAM/ENTER knappen (9) to gange for at gemme den nye temperatur.



Vedligeholdelse

Rengøring af Udskiftning af Dele

RENGØRING

BEMÆRK: Ovnen MÅ IKKE spules med vand.

Dagligt

1. Tag krummebakkerne ud, og gør dem rene.
2. Rens transportbåndet med en børste.

Hver 3. Måned

1. Rens blæserafskærmningen.

Halvårligt

1. Afmonter transportbåndet og styrene.
2. Gør ovnen ren indeni.

BEMÆRK: Rul transportbåndet sammen, jf. Figur 22.

Årligt

Bør udføres af autoriseret montør:

1. Rens kontrolpanelet, det indre af ovnen, brænder og blæsere.
2. Efterse el-forbindelserne.
3. Efterse motoren. Udskift kullene.
4. Rens og smør kæden.
5. Kontrollér og justér gastrykindstillingen (på gasmodeller).



Figur 22

UDSKIFTNING AF DELE

EI-Dele

1. Sluk på hovedafbryderen til ovnen.
2. Tag delene af panelet, og sæt ledningerne til side.
3. Geninstallér delene.

Gaskontrolventilen

BEMÆRK: Gælder kun gasovne.

1. Luk for gassen, og sluk el-hovedafbryderen til ovnen.
2. Tag el-forbindelsen af.
3. Afmonter samlingerne på hver side af gaskontrolventilen.
4. Afmonter røret til vågekonen, forny, geninstallér og justér. Efterse for gaslæk.

Afmontering af Brænder

BEMÆRK: Gælder kun gasovne.

1. Luk for gassen, og sluk for strømmen.
2. Adskil gasledningen osv. (jf. ovenfor). Tag 4 skruer af brænderholderbeslaget. Tag brænderen ud af brænderkammeret.
3. Forny vågekonen, dersom tiltrængt. Installér brænderen.

Blæsere

1. Sluk for strømmen, og tag bagpladen af; fjern evt. isoleringen.
2. Tag el-forbindelsen af, og afmonter de pågældende ventilatorer.
3. Sæt ventilatorerne i, og tilslut el-forbindelsen igen.

Forbrændingskammer

BEMÆRK: Gælder kun gasovne.

1. Tag dækpladen af bag ved isoleringen.
2. Afmonter forbrændingskammeret, og gør det rent.
3. Montér forbrændingskammer, dækplade, isolering og bagplade igen.

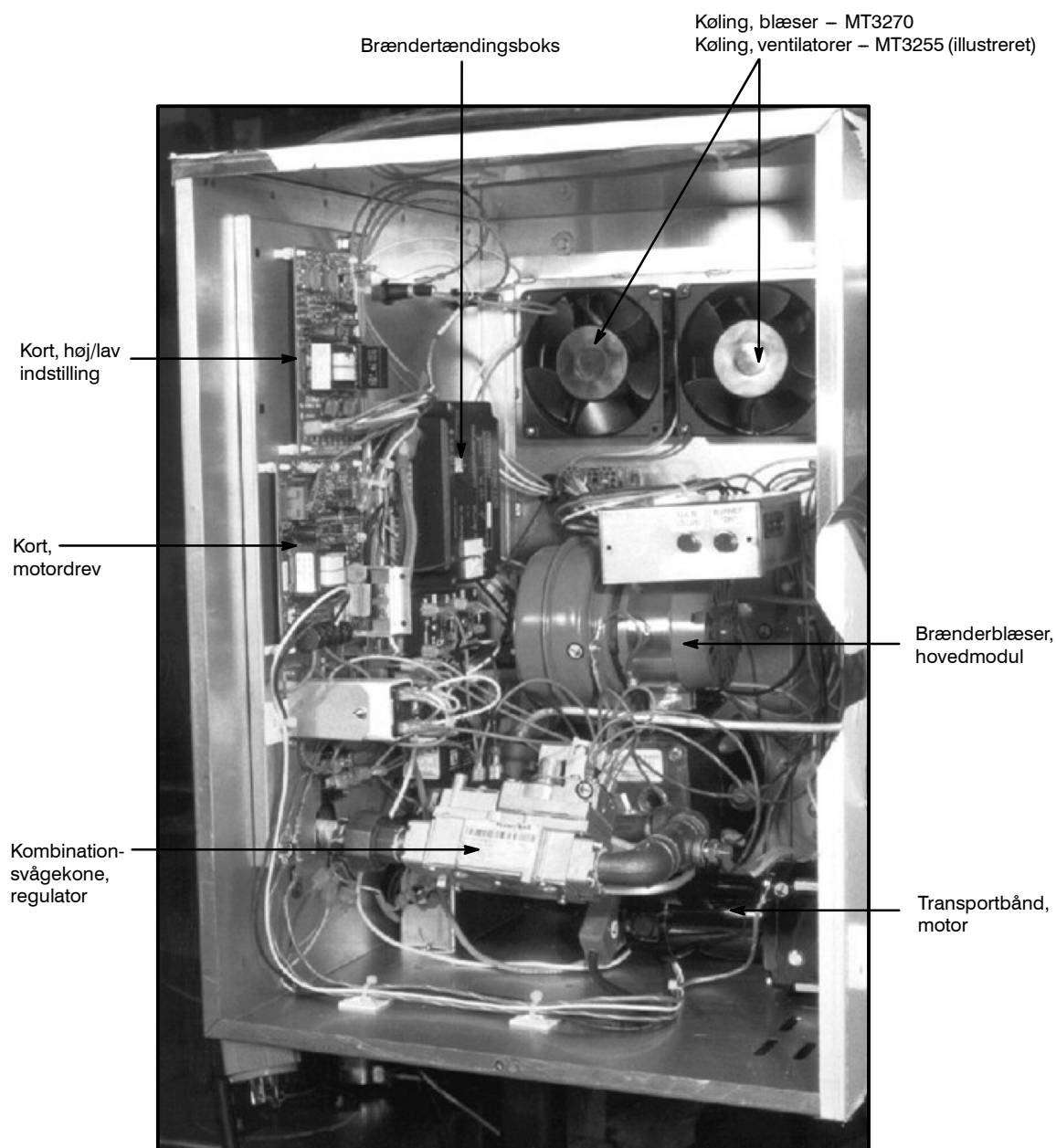
Kontrolpanelkomponenter

1. Sluk for strømmen.
2. Tag panelet af kontrollkabinettet. Skyd kontrolboksrammen ud.
3. Udskift eller reparér komponenterne som tiltrængt. Genmonter kontrolboksrammen og panelet igen.
4. Inden temperaturfølerne tages ud og sættes i igen, skal bagplade og isolering tages af. Følerne sidder oven på forbrændingskammeret.



Komponentplacering

MT3255G/MT3270

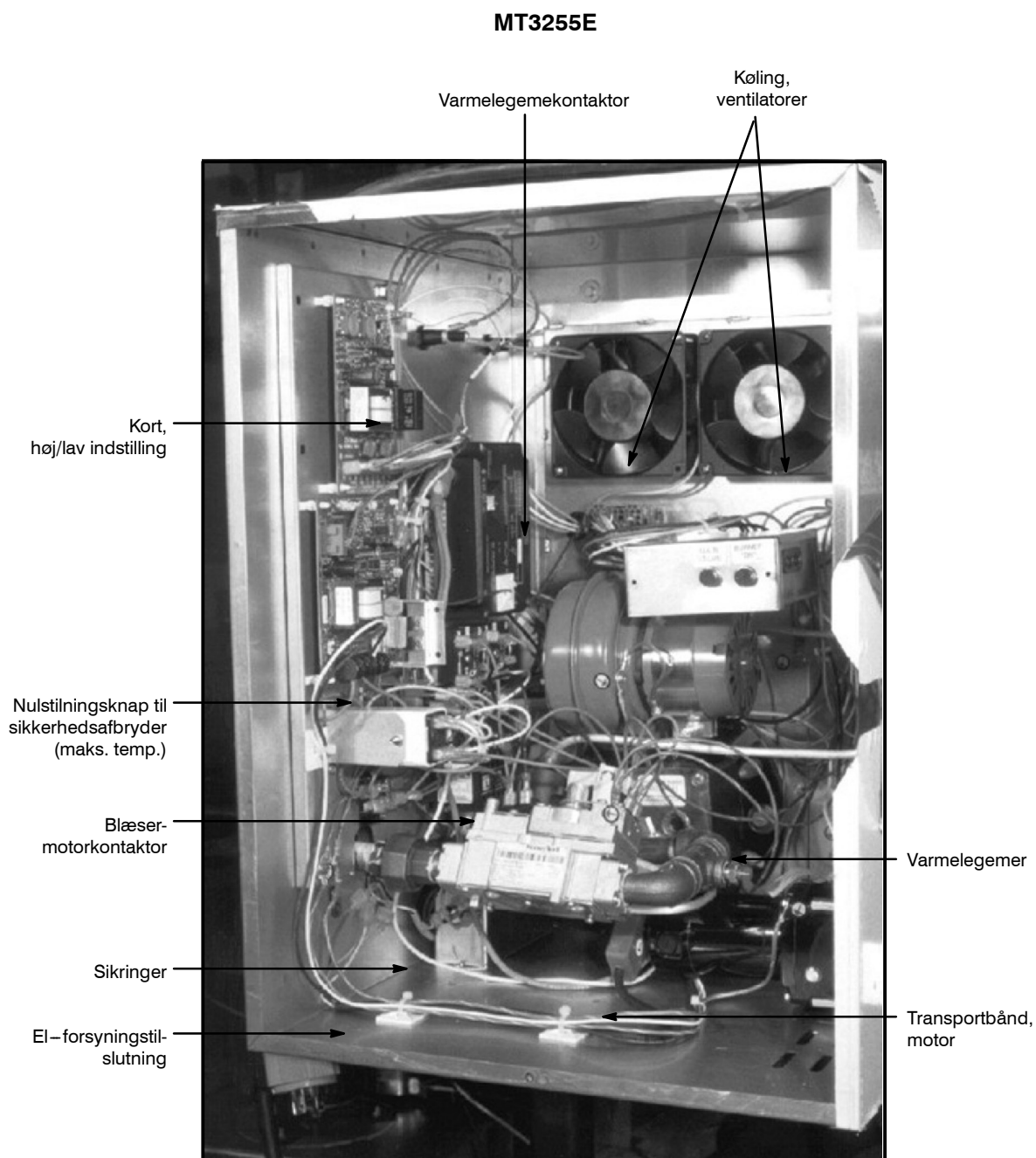


Figur 23



Vedligeholdelse

Komponentplacering



Figur 24



Problemløsning

MULIG(E) ÅRSAG(ER)	FORESLÅET LØSNING
SYMPTOM: Blæser motor(er) kører ikke	
• Blæserkontrol slukket • Ingen strømforsyning til ovn • Motorsikringer gået • Kontrolkredsløbssikring gået	• Tænd for blæser • Udskift hovedsikringer eller nulstil afbrydere • Udskift sikringer • Udskift sikringer
SYMPTOM: Brænder vil ikke antænde eller elementer varmer ikke	
• Kontrol er slukket • Blæser motor(er) kører ikke • Ovn ikke indstillet over rumtemperatur • Manuel gasventil lukket (kun gasmodeller)	• Tænd for kontrol • Kontroller kontrolknap og/eller sikringer • Indstil til ønsket temperatur • Åbn ventil
SYMPTOM: Ovnen når ikke op på den ønskede temperatur.	
• Gastryk til ovnen er for lavt (kun gasmodeller) • Varmekontrol slukket • Ingen strømforsyning til ovn • Blæser motor(er) kører ikke	• Kontakt lokale gasrepræsentanter • Tænd for kontrol • Udskift hovedsikringer • Kontroller kontrolknap og/eller sikringer
SYMPTOM: Transportbælte vil ikke køre	
• Transportbælte slukket • Kontrolkredsløbssikring gået • Bælte sidder fast i noget i ovn	• Tænd for kontrol • Udskift sikring • Sluk ovn, få det løst og løs problem



ADVARSEL!!

Adskil altid strømtilførslen, før ovnen rengøres eller serviceres.

MT3255 en MT3270
Doorvoerovens
Gebruikershandleiding



Aflevering en plaatsing van oven

AFLEVERING EN INSPECTIE

Alle Blodgett ovens worden in containers verzonden om schade te voorkomen. Bij aflevering van uw nieuwe oven gaat u als volgt te werk:

- Inspecteer de verzendingscontainer op externe schade. Vermeld eventuele schade op het afleveringsbewijs dat door de chauffeur ondertekend moet worden.
- Haal de oven uit de verpakking. Inspecteer de oven op schade binnenin. Expediteurs aanvaarden schadeclaims voor verborgen schade indien ze binnen vijftien dagen na aflevering op de hoogte worden gesteld en de verzending-container voor inspectie wordt bewaard.

Blodgett is niet aansprakelijk voor verlies of schade die tijdens het vervoer is ontstaan. Wanneer de expediteur de verzending accepteert, aanvaardt hij de volle verantwoordelijkheid voor het afleveren van het product in goede staat. Wij zijn echter wel bereid u te helpen als het noodzakelijk blijkt een schadeclaim in te dienen.

HET PLAATSEN VAN DE OVEN

Door de plaatsing van de oven vooraf te plannen en goed uit te voeren, zal de oven lang meegaan en veel voldoening schenken.

- Plaats de oven minimaal 5 cm van de achterwand en 50 cm van de zijwand.
- Plaats de oven in een goed geventileerde ruimte.
- Plaats de oven onder een afzuigkap volgens de plaatselijk en landelijk geldende installatienormen.
- Plaats de oven zodanig dat u bij de stekker kunt.



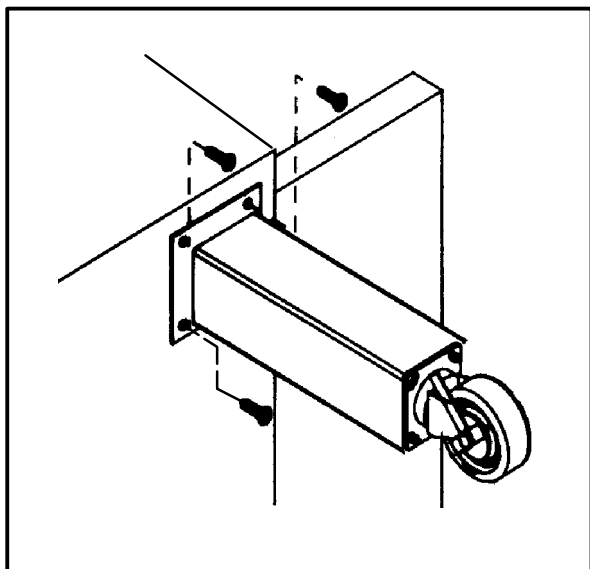
Installatie

Het monteren van de oven

OPMERKING: Het toestel moet worden geïnstalleerd conform de plaatselijke voorschriften en mag alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte. De installatie mag alleen door een bevoegde installateur worden uitgevoerd.

POTEN EN WIELEN

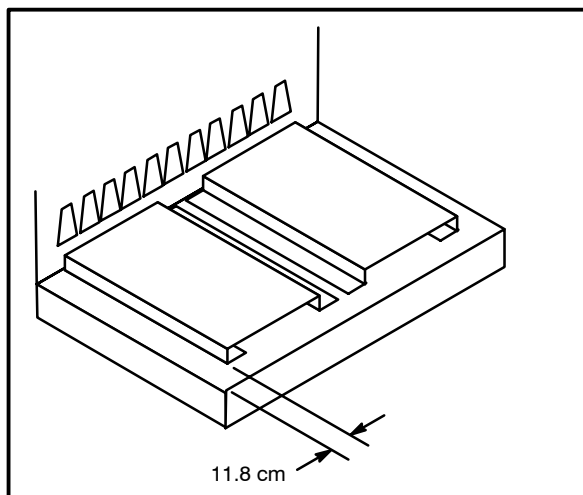
1. Verwijder de oven uit de verpakking.
2. Installeer de poten en wielen zoals in de afbeelding getoond. Zie Figuur 1.
3. Zet de oven rechtop op de poten.



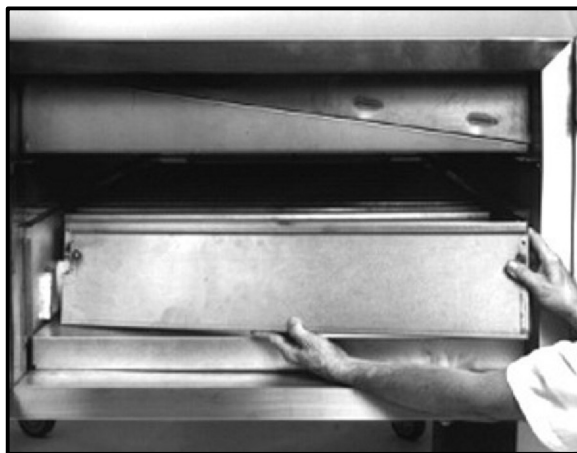
Figuur 1

LUCHTMONDSTUKKEN EN OMLEIDERS

1. Open de oven om toegang tot het interieur te verkrijgen.
2. Plaats de luchtmondstukken en omleiders op de juiste plaats.
3. Sluit de toegang tot het interieur van de oven.



Figuur 2



Figuur 3



Het monteren van de oven

TRANSPORTBAND

1. Monteer de transportband – steunen in de geleiders, met het tandwiel aan de aandrijfmotor-zijde. Zie Figuur 4.
2. Installeer de transportband in de geleiders met het tandwiel aan de aandrijfmotor-zijde.
3. Moonteer aandrijf-ketting met motor. Zie Figuur 5.



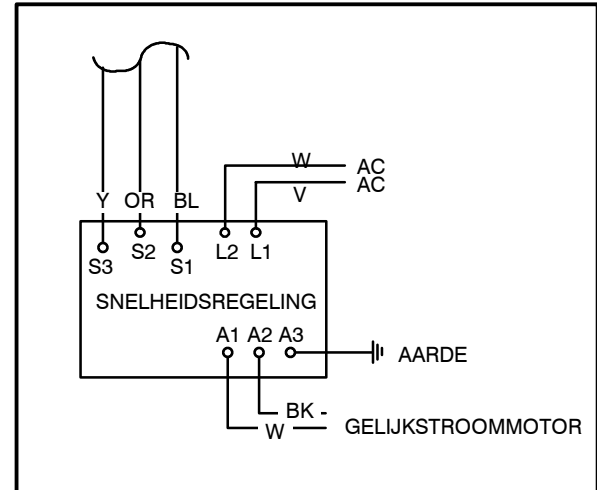
Figuur 4



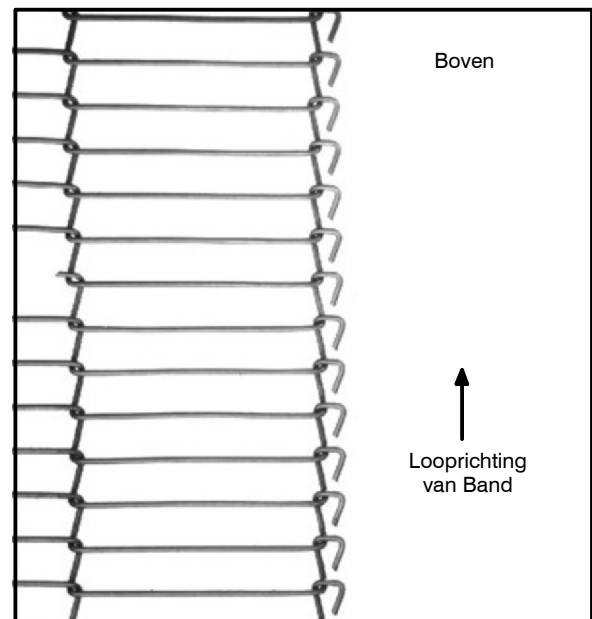
Figuur 5

4. Monteer de transportband, zoals getoond. Zie Figuur 7 – Figuur 13.

OPMERKING: Voor het omdraaien van de richting van de aandrijfmotor A1 en A2 wisselen. Zie Figuur 6.



Figuur 6



Figuur 7

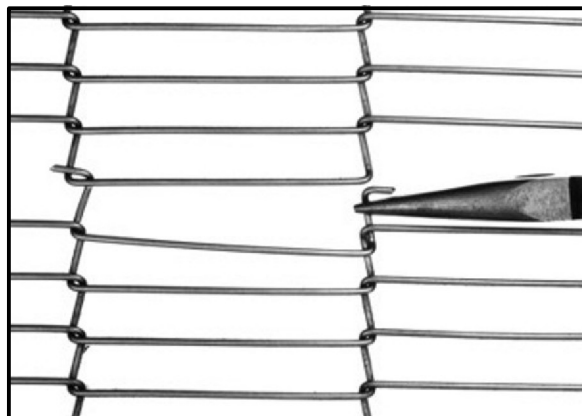


Installatie

Het monteren van de oven



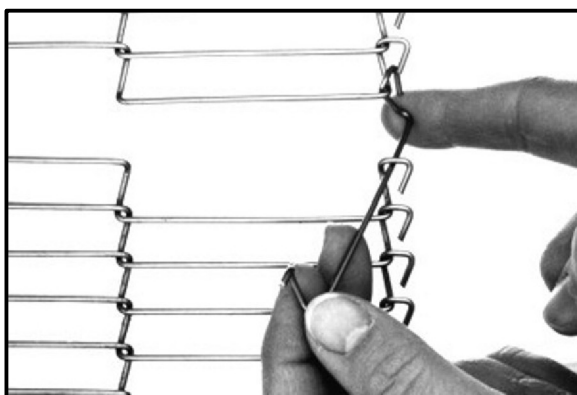
Figuur 8



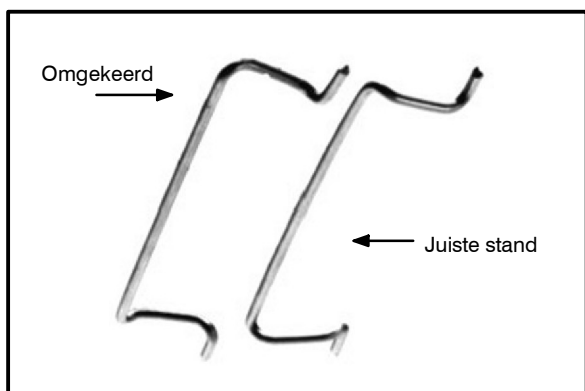
Figuur 11



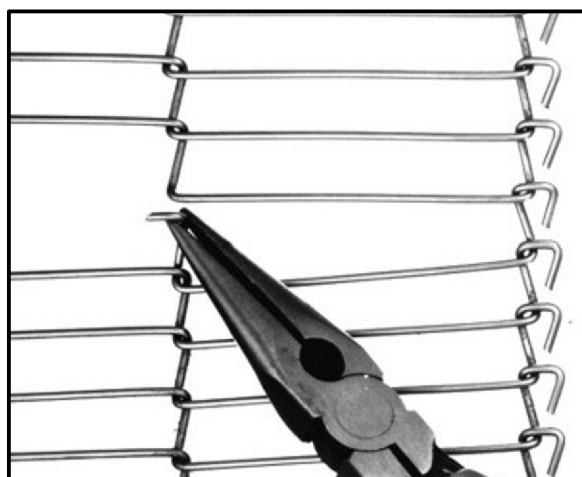
Figuur 9



Figuur 12



Figuur 10



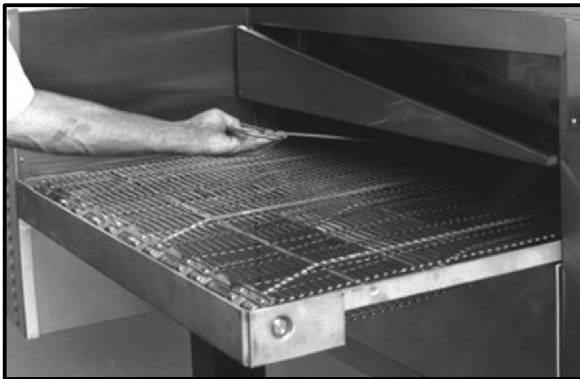
Figuur 13



Het monteren van de oven

LUCHTSTROOMPLATEN

1. Verwijder de luchtstroomplaten.
2. Plaats en installeer de afsluitstroken zodat het produkt gelijkmatig wordt verhit.
3. Installeer de luchtstroomplaten opnieuw.



Figuur 14

EINDSTOPPEN

1. Installeer de onderste en bovenste eindstop zoals aangegeven.



Figuur 15



Figuur 16

KRUIMELPANNEN

1. Installeer kruimelpannen.



Figuur 17



Installatie

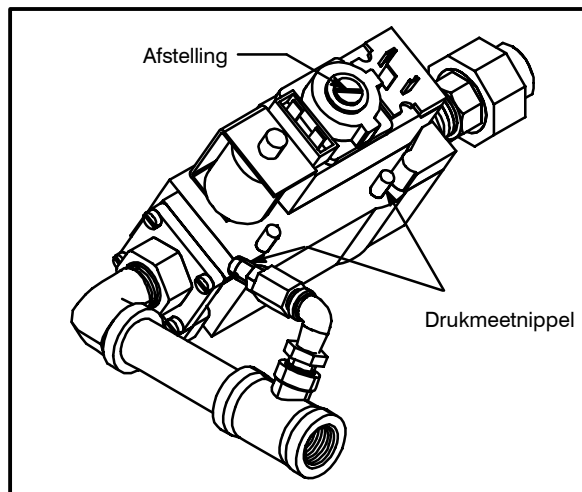
Het aansluiten van de voorzieningen

GASAANSLUITING (Indien van Toepassing)

Sluit de oven op een gasleiding met de juiste soort gas aan overeenkomstig de plaatselijke en landelijke installatienormen (zie typeplaat).

Het instellen van de apparatuur op andere soorten gas

1. Sluit de gasklep af en draai de bedieningschakelaar uit.
2. Demonteer het gasblok door middel van de koppelingen.
3. Demonteer de hoofdbrander en vervang de inspuiter.
4. Vervang de waakvlaminspuiter.
5. Installeer de brander en het gasblok.
6. Controleer op lekkage en mogelijke losse elektrische verbindingen.
7. Stel de branderdruk zonodig af, zie afbeelding. Zie Figuur 18.



Figuur 18

Soort Gas	Inlaatdruk mbar	Branderdruk mbar	Diameter inspuiter mm	Lucht-opening mm	Waakvlaminspuiter mm	Standaard Toevoerwaarde kW (H _S)
MT3255						
G25	25	12	5,2	16	2 x 0,63	36.6 Aardgas
G20	20	8	5,2	16	2 x 0,63	36.6 Aardgas
G20/G25	20/25	Volledig ingeschroefde drukregelaar	4,7	16	2 x 0,63	36.6 Aardgas
G31	30/37/50	24	3,2	16	2 x 0,30	36.6 Propaan
MT3270						
G25	25	12	5,8	16	2 x 0,63	46 Aardgas
G20	20	8	5,8	16	2 x 0,63	46 Aardgas
G20/G25	20/25	Volledig ingeschroefde drukregelaar	5,15	16	2 x 0,63	46 Aardgas
G31	30/37/50	24	3,48	16	2 x 0,30	46 Propaan

Het aansluiten van de voorzieningen

ELECTRISCHE AANSLUITING

OPMERKING: De elektrische aansluiting mag alleen door een bevoegde installateur worden uitgevoerd.

OPMERKING: De elektrische aansluiting dient te geschieden volgens NEN 1010 en de plaatselijk geldende voorschriften.

Er is een snoerontlasting vereist voor het netsnoer. De installateur moet een netsnoerdoorvoer leveren die voldoet aan alle plaatselijke en landelijke installatienormen.

Voor gasovens:

OPMERKING: Gasmodellen hebben een fasegevoelige regeleenheid voor de brander. Als de fase en de nulleider worden verwisseld, blokkeert de regeleenheid.

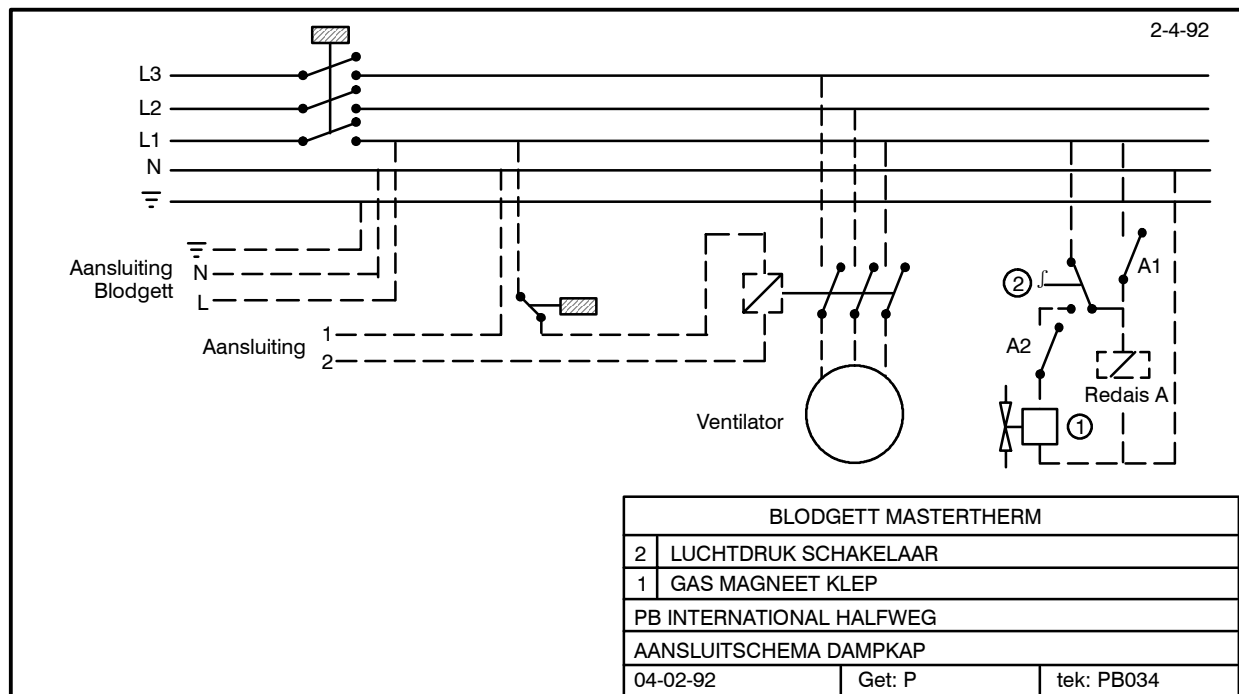
Sluit connector 1 en 2 van de afzuigventilator aan. Zie Figuur 19.

Sluit fase + neutraal + aarde aan.

Voor elektrische modellen:

Sluit de oven aan op een afzonderlijke 400 V, 3N, 50 Hz groep met een vaste aansluiting en stroomonderbreker. De stroomonderbreker moet alle polen, inclusief de nulleider, met tenminste 3 mm tussen de contacten onderbreken.

Sluit L1 + L2 + L3 + neutraal + aarde aan.



Figuur 19



Bedrijf

Handmatige bediening

BEDRIJF

OPMERKING: Bediening mag alleen geschieden door bevoegd personeel.

1. Draai de gasklep open. (Alleen bij gasovens.)
2. Schakel elektrische hoofdwerk-schakelaar in.

OPMERKING: Als de oven na een paar keer proberen nog niet start, moet u contact opnemen met een bevoegde installateur.

3. Draai BLAZERSCHAKELAAR (5) op paneel op AAN (ON). De ventilatoren gaan draaien en de temperatuur – controle gaat aan.
4. Houd de pijltoetsen van de TEMPERATUUR – CONTROLLER (2) op de gewenste temperatuur.
5. Draai de WARMTESCHAKELAAR (4) op paneel op ON. Het LAMPJE VERWARMEN (3) in de temperatuurindicator gaat branden terwijl de oven tot de gewenste temperatuur opwarmt.

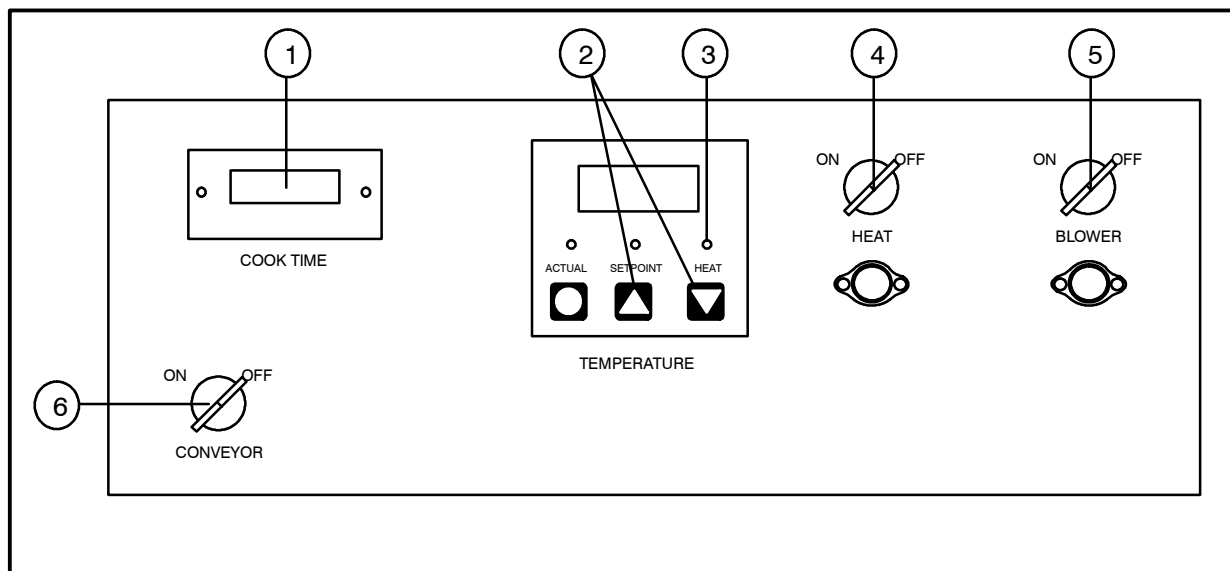
OPMERKING: Als bij het starten de brander niet direct ontsteekt, gaat het alarmlampje branden. Druk op de HERSTEL – knop om de brander opnieuw te starten. (Alleen gasmodellen.)

6. Draai TRANSPORTBANDSCHAKELAAR (6) op paneel op ON. De transportband zal gaan lopen.
7. Houd de pijltoetsen van de KOOKTIJDREGELING (1) ingedrukt om de gewenste kooktijd in te stellen.

OPMERKING: De temperatuur en de snelheid kunnen tijdens het bakproces gewijzigd worden.

UITSCHAKELLEN

1. Zet de blazer, warmte – en transportbandschakelaar op UIT. De ventilatoren zullen door blijven draaien tot de oven voldoende is afgekoeld.
2. Doe de gasklep dicht. (Alleen bij gasovens.)



Figuur 20

Computerbediening (MT3270)

BEDRIJF

OPMERKING: Bediening mag alleen geschieden door bevoegd personeel.

Aanzenen van de oven:

1. Draai de gasklep open. (Alleen bij gasovens.)
2. Druk op de toets AAN/UIT (2) en houd hem even ingedrukt.
3. Op het scherm knippert afwisselend *WAIT LOW SET TIME mmss*.
4. Het LAMPJE VERWARMEN (4) brandt totdat de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

OPMERKING: Als bij het starten de brander niet direct ontsteekt, gaat het alarmlampje branden. Druk op de HERSTEL-knop om de brander opnieuw te starten. (Alleen gasmodellen.)

OPMERKING: Als de oven na een paar keer proberen nog niet start, moet u contact opnemen met een bevoegde installateur.

Bekijken van de instelling voor kooktijd:

1. Druk op de toets TIJD (8). De LED op de toets gaat branden en *SET TIME mmss* knippert op het scherm.

Weergeven van de werkelijke oventemperatuur:

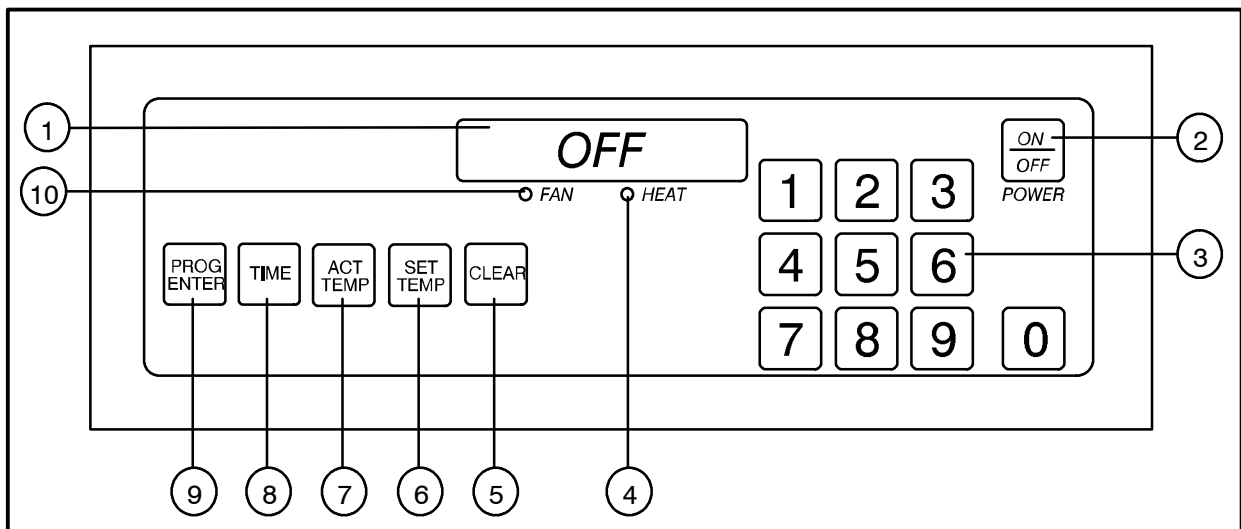
1. Druk op de toets ACT TEMP (7). De LED op de toets gaat branden en *ACTUAL nnnn°C* verschijnt op het scherm.

Bekijken van de ingestelde temperatuur:

1. Druk op de toets SET TEMP (6). De LED op de toets gaat branden en *SET TEMP nnnn°C* knippert op het scherm.

Uitzetten van de oven:

1. Druk op de toets AAN/UIT (2). De ventilatoren blijven draaien tot de oven is afgekoeld.
2. Doe de gasklep dicht. (Alleen gasovens.)



Figuur 21



Computerbediening (MT3270)

PROGRAMMEREN

Programmeren van de kooktijd:

1. Druk op de toets PROGRAMMA/INVOER-EN (9).
2. Druk op de toets TIJD (8). *PROG-? SET TIME-? _ _ _ _* verschijnt op het scherm.
3. Gebruik de CIJFERTOETSEN (3) om de gewenste kooktijd in te voeren. Als een fout wordt gemaakt, drukt u op de toets WISSEN (5) en voert u het cijfer opnieuw in.
4. Druk tweemaal op de knop PROGRAMMER-EN/ENTER (9) om de nieuwe tijd op te slaan.

Programmeren van de temperatuur:

1. Druk op de toets PROGRAMMA/INVOER-EN (9).
2. Druk op de toets SET TEMP key (6). *PROG-? SET TEMP-? _ _ _ °C* verschijnt op het scherm.
3. Gebruik de CIJFERTOETSEN (3) om de gewenste kooktijd in te voeren. Als een fout wordt gemaakt, drukt u op de toets WISSEN (5) en voert u het cijfer opnieuw in.
4. Druk tweemaal op de knop PROGRAMMER-EN/ENTER (9) om de nieuwe temperatuur op te slaan.



Het reinigen van Het vervangen van onderdelen

REININGEN

OPMERKING: De oven **NIET** met een waterstraal sproeien.

Iedere dag

1. De kruimel-pannen losnemen en reinigen.
2. De transportband met borstel reinigen.

Iedere 3 maanden

1. De axiale ventilatorschermen reinigen

Iedere 6 maanden

1. De transportband en geleiders uitnemen.
2. Interieur van de oven reinigen.

OPMERKING: De transportband oprollen. Zie Figuur 22.

Iedere 12 maanden

Een volgens de fabriek bevoegde onderhoudsmonteur moet:

1. Bedieningspaneel, interieur van de oven, brander en ventilatoren reinigen.
2. De belangrijkste elektrische aansluitingen controleren.
3. Aandrijfmotor controleren/koolborstels vernieuwen.
4. Aandrijfketting reinigen en invetten.
5. Gas-afstelling controleren/afstellen (Alleen gasovens).



Figuur 22

HET VERVANGEN VAN ONDERDELEN

Elektrische Componenten

1. Schakel de elektrische hoofdaansluiting naar de oven uit.

2. Verwijder de componenten uit het paneel en zet de bedrading opzij.
3. Installeer de componenten opnieuw.

Gasbedieningscombinatie

OPMERKING: Alleen gasovens.

1. Schakel het gas en de stroom naar de oven uit.
2. Verwijder de elektrische aansluiting.
3. Verwijder de gasaansluiting vóór en achter de bedieningscombinatie.
4. Verwijder de waakvlamleiding, vervang deze, installeer deze opnieuw en stel deze af. Controleer of er gaslekage is.

Brander uitnemen

OPMERKING: Alleen gasovens.

1. Gas afsluiten en stroom uitschakelen.
2. Gas aansluiten etc. (zie boven) losnemen, 4 schroeven van brander montage-plaat losschroeven en brander uit verbrandingskamer nemen.
3. Vervang zonodig de waakvlambrander. Installeer de brander.

Koelventilatoren

1. Schakel de stroom uit en demonteer de achterplaat, verwijder zo nodig de isolatie.
2. Neem elektrische aansluiting los en demonteer de betreffende ventilatoren.
3. Monteer ventilatoren en elektrische aansluiting.

Verbrandingskamer

OPMERKING: Alleen gasovens.

1. Neem afdekplaat en achter isolatie weg.
2. Demonteer verbrandingskamer en reinig deze.
3. Monteer verbrandingskamer, afdekplaat, isolatie en achterplaat.

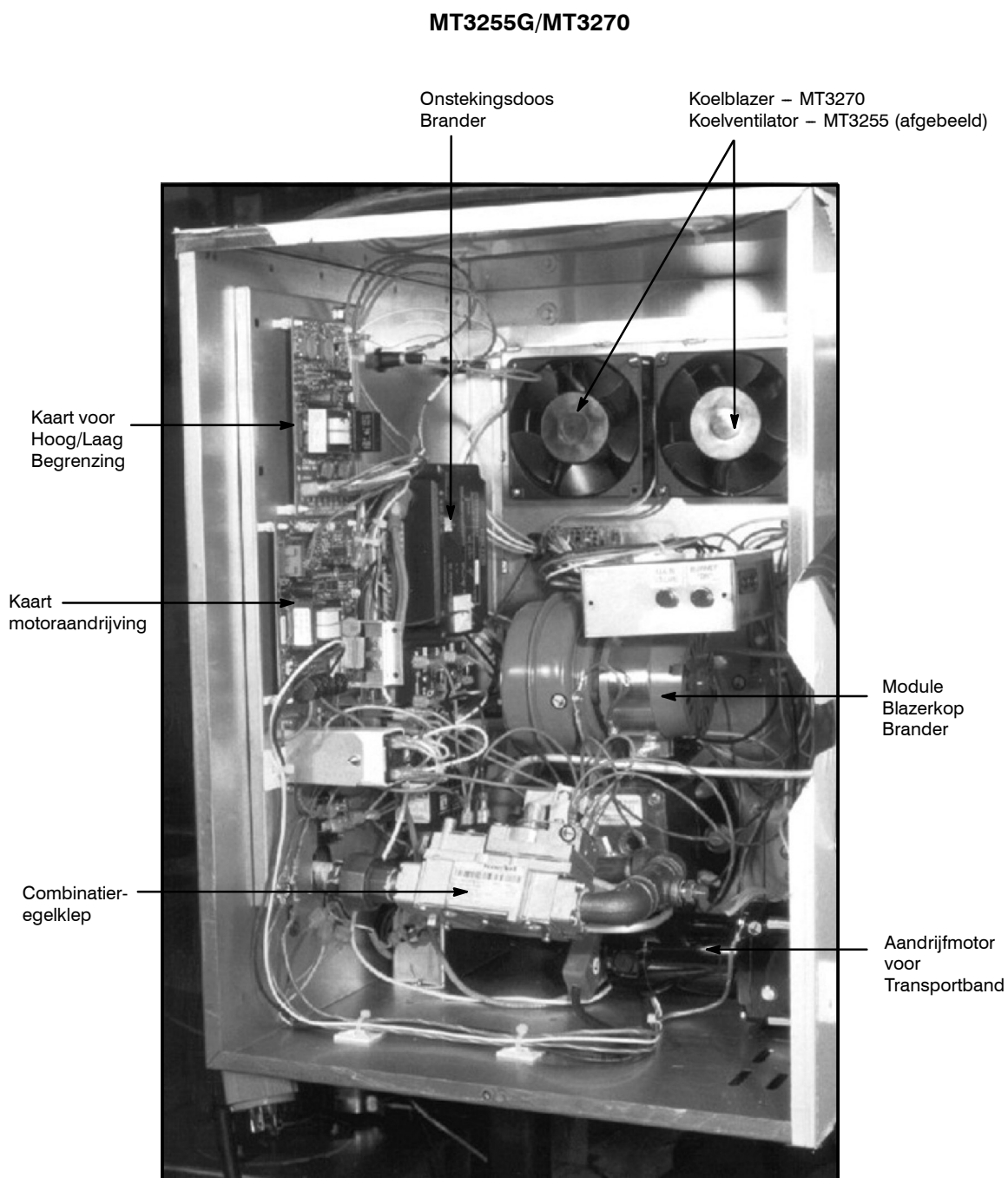
Componenten Bedieningspaneel

1. Schakel stroom uit.
2. Verwijder het deksel van de bedieningsruimte. Schuif het bedieningspaneel naar buiten.
3. Vervang en repareer de betreffende component. Installeer het paneel en het deksel van de bedieningsruimte.
4. Voor het de- en monteren van de temperatuur voelers, achterplaat + isolatie wegnemen. De voelers bevinden zich aan de bovenzijde van de verbrandingskamer.



Onderhoud

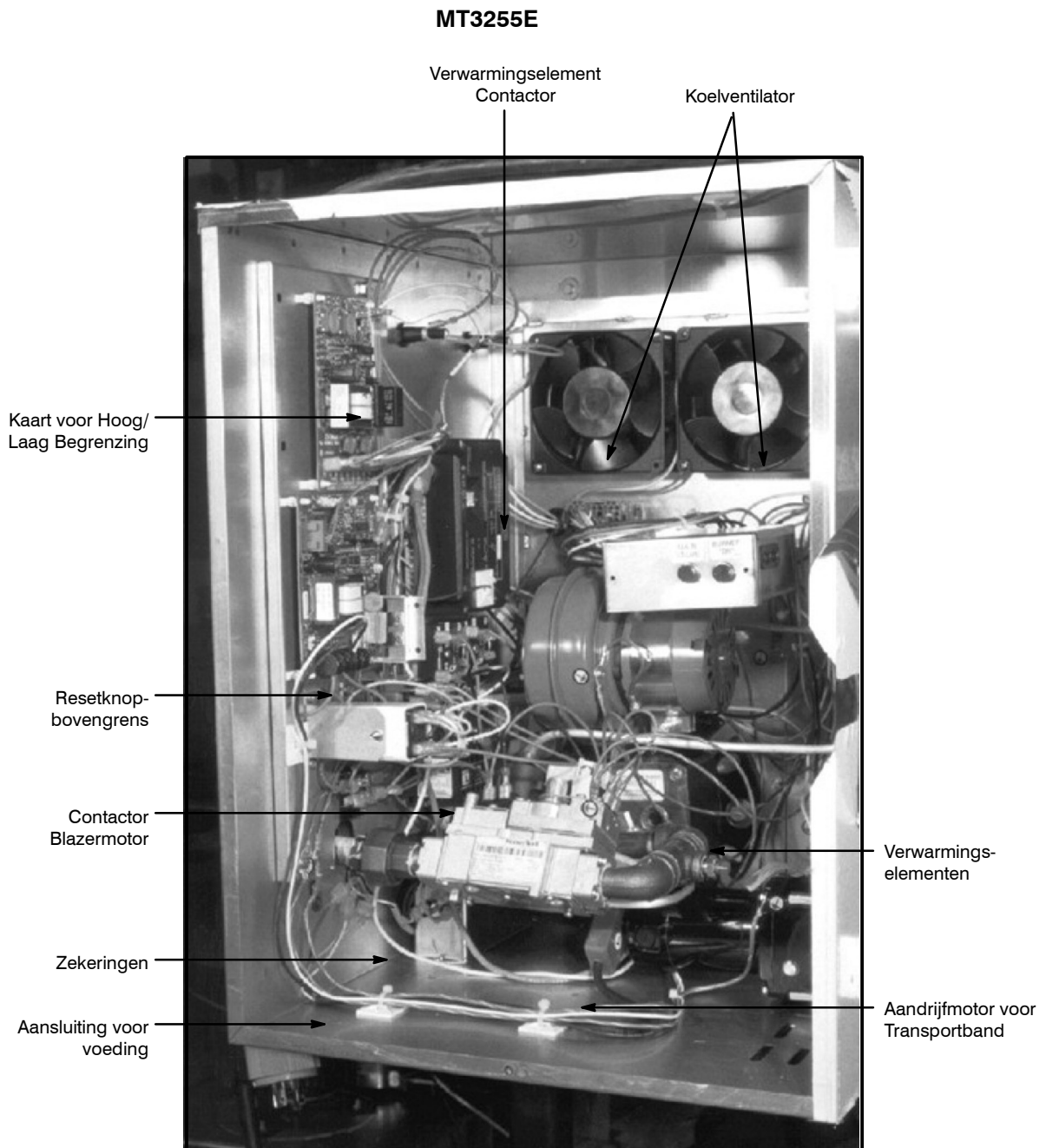
Plaatsing van Onderdelen



Figuur 23



Plaatsing van Onderdelen



Figuur 24



Onderhoud

Problemen oplossen

MOGELIJKE OORZA(A)K(EN)	AANBEVOLEN OPLOSSING
SYMPTOOM: Aanjaagmotor(en) loopt (lopen) niet	
• Aanjaagregeling staat uit • Geen stroom naar de oven • Motorzekeringen doorgeslagen • Regelcircuitzekering doorgeslagen	• Op Aanjager aan zetten • Vervang hoofdzekeringen of reset de stroomverbrekers • Vervang zekeringen • Vervang zekeringen
SYMPTOOM: Brander komt niet aan of de elementen worden niet warm	
• Besturing is uitgeschakeld • Aanjaagmotor(en) loopt (lopen) niet • Oven niet ingesteld boven omgevingstemperatuur • Handbediende gasklep gesloten (alleen voor gasmodellen)	• Zet de regelaar aan • Controleer regelschakelaar en/of zekeringen • Stel in op gewenste temperatuur • Open de gaskraan
SYMPTOOM: de oven bereikt niet de gewenste temperatuur	
• Gasdruk naar oven is te laag (alleen voor gasmodellen) • Warmteregelaar staat uit • Geen stroom naar de oven • Aanjaagmotor(en) loopt (lopen) niet	• Neem contact op met plaatselijke vertegenwoordigers gasbedrijf • Zet de regelaar aan • Vervang hoofdzekeringen • Controleer regelschakelaar en/of zekeringen
SYMPTOOM: Transportband loopt niet	
• Transportbandregeling staat uit • Regelcircuitzekering doorgeslagen • Band vastgeraakt aan iets in de oven	• Zet de regelaar aan • Vervang de zekering • Draai de oven uit, maak band los en los het probleem op



WAARSCHUWING!!

Trek altijd de stekker uit het stopcontact alvorens de oven te reinigen of een onderhoudsbeurt te geven.

**Manuel d'Installation et d'Utilisation
pour les Series MT3255 et MT3270
des Fours a Convoyeur**



Installation

Livraison et Emplacement du Four

LIVRAISON ET INSPECTION

Tous les fours Blodgett sont expédiés en conteneurs pour éviter les dommages en cours de transport. A réception du four:

- Inspecter le conteneur d'expédition pour dommages extérieurs. Toute évidence de dommage doit être inscrite sur le bordereau de livraison qui doit être signé par le livreur.
- Déballer le four et vérifier pour dommages intérieurs. Les transporteurs acceptent les réclamations concernant les dommages cachés, s'ils en sont informés sous quinze jours à dater de la livraison et si le conteneur d'emballage est disponible pour inspection.

La Blodgett Oven Company ne peut pas assumer la responsabilité des pertes ou dommages encourus en cours de transport. Le transporteur assume la responsabilité entière d'une livraison en bon état quand l'expédition a été acceptée. Nous sommes cependant prêt, si nécessaire, à assister le client pour son dépôt de réclamation.

PLACEMENT DU FOUR

Un placement correct et bien étudié du four aura pour résultat, à long terme, une pratique d'utilisation et un rendement satisfaisant.

- Placer le four à au moins 5 cm à l'écart du mur arrière et 50 cm du mur de côté.
- Placer le four dans un endroit correctement ventilé.
- Placer le four sous une hotte d'évacuation, en conformité avec les normes d'installation locales et nationales.
- Positionner le four pour que la prise d'alimentation soit accessible.



Assemblage du Four

NOTE: Cet appareil doit être installé en accord avec les règlements en cours et uniquement utilisé dans un lieu bien aéré. Se reporter aux instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil. L'installation doit être faite uniquement par un installateur qualifié.

PIEDS ET ROULETTES

1. Sortir le four de son emballage.
2. Installer les pieds et les roulettes comme montré sur Figure 1.
3. Soulever le four debout sur ses pieds.

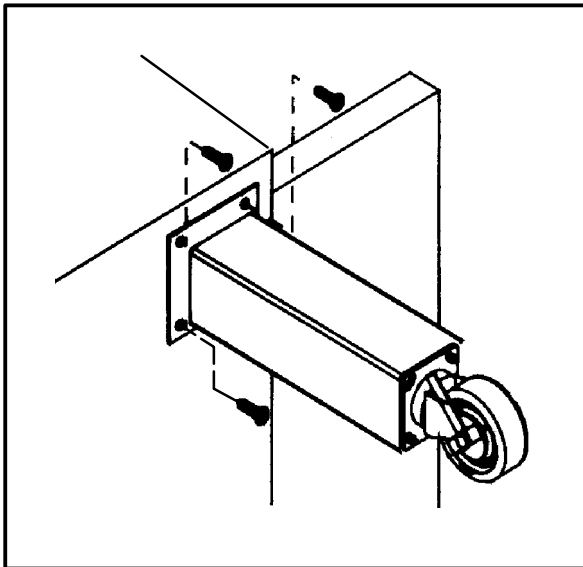


Figure 1

BUSES D'AIR ET REPARTITEURS

1. Accéder à l'intérieur du four.
2. Placer les buses d'air et les répartiteurs à leurs emplacements corrects.
3. Fermer l'accès à l'intérieur du four.

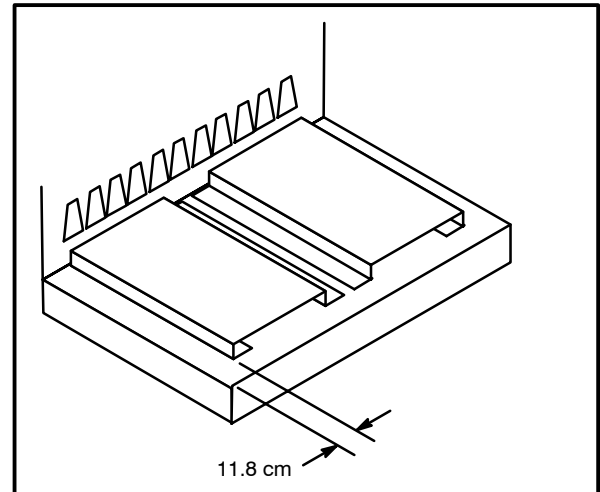


Figure 2

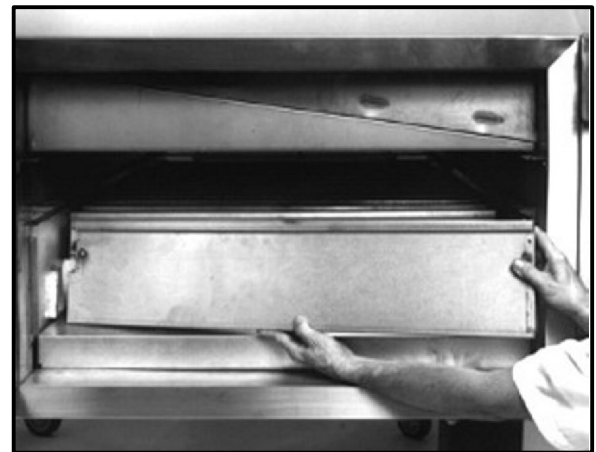


Figure 3



Installation

Assemblage du Four

LA BANDE TRANSPORTEUSE

1. Installez les supports de la bande transporteuse dans les guides en mettant la roue de transmission du côté du moteur d'entraînement. Voir Figure 4.
2. Installer l'ensemble de la band transporteuse dans les guides avec la roue d'engrenage sur le côté d'entraînement du moteur.
3. Installez la chaîne d'entraînement avec le moteur. Voir Figure 5.



Figure 4

Figure 5

4. Installez la bande transporteuse comme illustré. Voir les Figure 7 à Figure 13.

NOTE: Avant d'inverser le sens du moteur d'entraînement, intervertissez A1 et A2. Voir Figure 6.

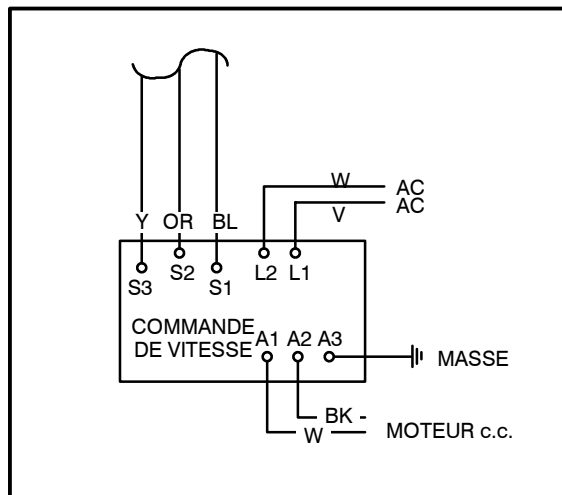


Figure 6

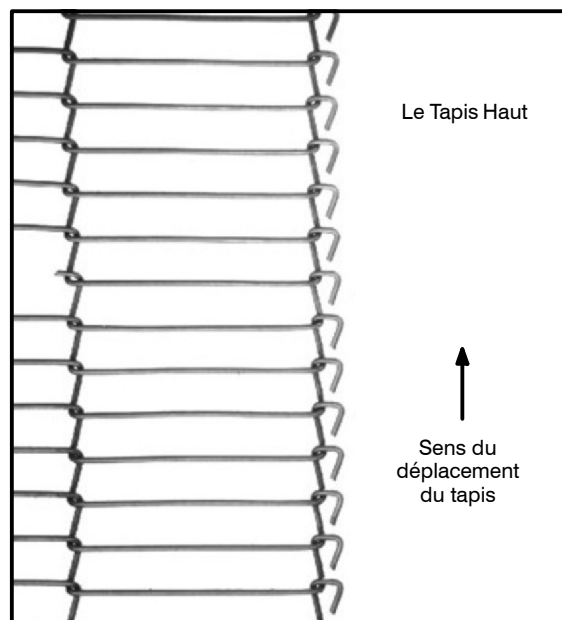


Figure 7

Assemblage du Four



Figure 8

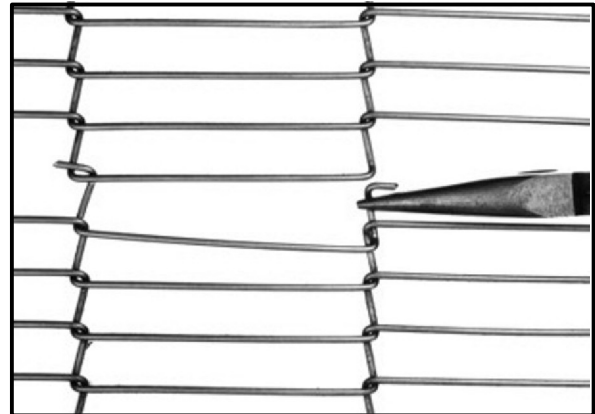


Figure 11

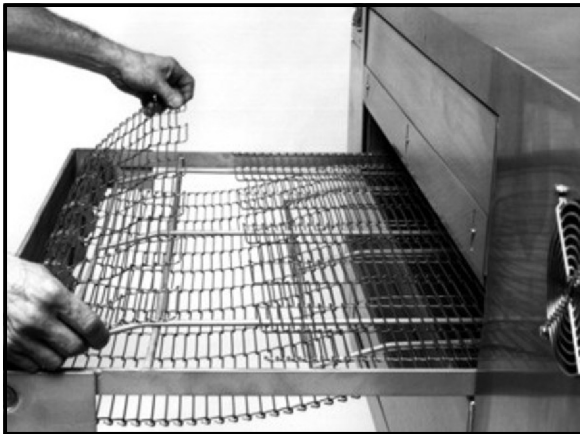


Figure 9

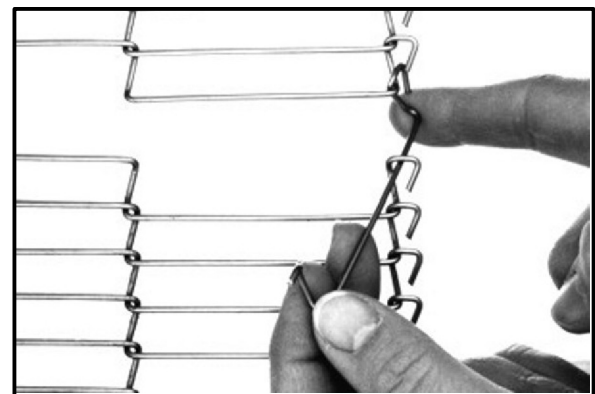


Figure 12

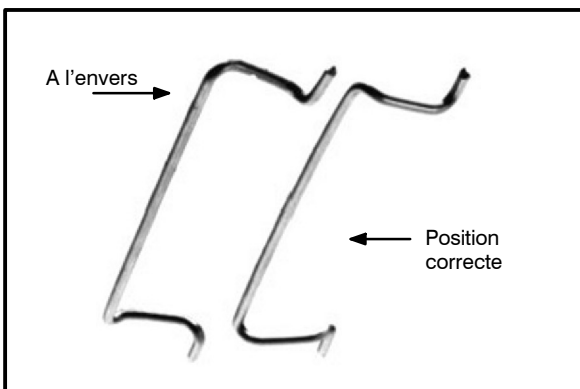


Figure 10

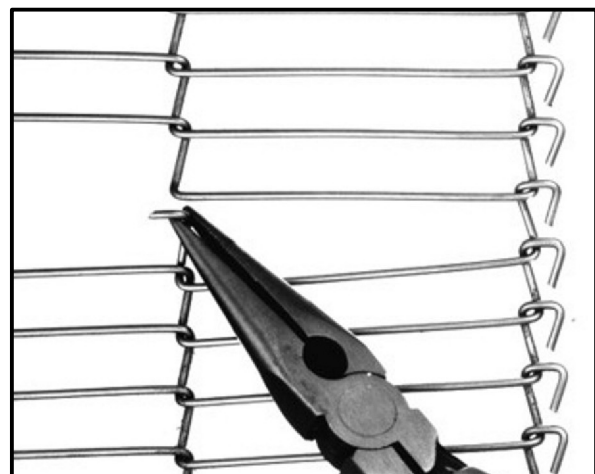


Figure 13



Installation

Assemblage du Four

PLAQUES DE CIRCULATION D'AIR

1. Retirer les plaques de circulation d'air.
2. Positionner et installer le bloc plus ou moins sur les fentes de circulation d'air pour que le produit cuise régulièrement.
3. Réinstaller les plaques de circulation d'air.

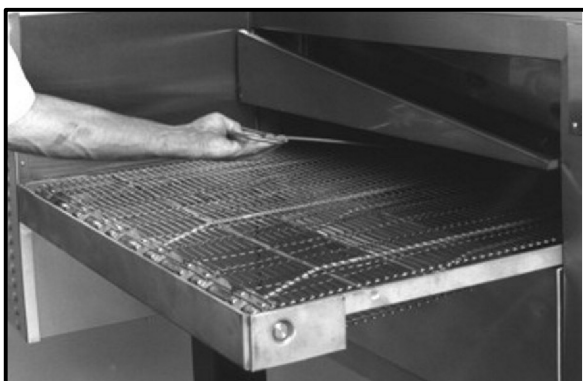


Figure 14

BOUCHONS D'EXTREMITE

1. Poser les bouchons d'extrémité du haut en du bas comme montré. Voir Figure 15 et Figure 16.



Figure 15



Figure 16

PLATEAUX A MIETTES

1. Installer les plateaux à miettes



Figure 17



Branchements Utilitaires

BRANCHEMENT DU GAS (si applicable)

Brancher le four sur une conduite de gaz ayant le type correct de gaz conforme aux normes d'installation locales et nationales.

Ajuster l'équipement pour d'autres types de gaz.

1. Fermer la vanne de gaz et fermer l'interrupteur de fonctionnement.
2. Démonter le bloc à gaz par l'intermédiaire des couplages.
3. Démonter le brûleur principal et remplacer l'injecteur.
4. Replacer l'injecteur du pilote.
5. Installer le brûleur et le bloc à gaz.
6. Vérifier pour fuites et connexions électriques pouvant être desserrées.
7. Ajuster la pression du gaz si nécessaire. Voir la Figure 18.

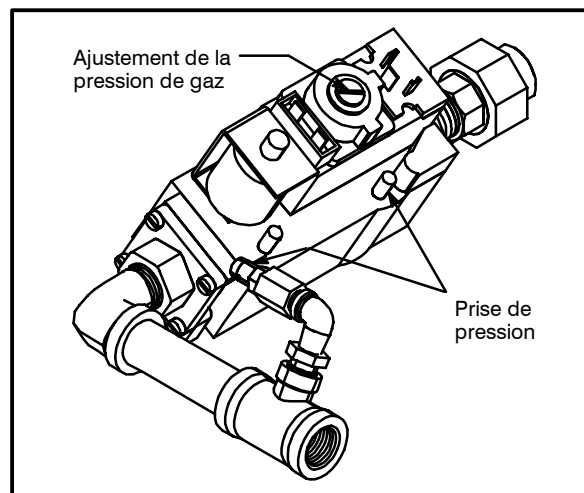


Figure 18

Type de Gaz	Pression d'arrivée mbars	Pression au brûleur mbars	Diamètre de l'injecteur mm	Orifice d'air mm	Injecteur pilote mm	Valeur débit standard kW (H _S)
MT3255						
G25	25	12	5,2	16	2 x 0,63	36.6 Gaz Naturel
G20	20	8	5,2	16	2 x 0,63	36.6 Gaz Naturel
G20/G25	20/25	Régulateur de pression complètement vissé	4,7	16	2 x 0,63	36.6 Gaz Naturel
G31	30/37/50	24	3,2	16	2 x 0,30	36.6 Propane
MT3270						
G25	25	12	5,8	16	2 x 0,63	46 Gaz Naturel
G20	20	8	5,8	16	2 x 0,63	46 Gaz Naturel
G20/G25	20/25	Régulateur de pression complètement vissé	5,15	16	2 x 0,63	46 Gaz Naturel
G31	30/37/50	24	3,48	16	2 x 0,30	46 Propane



Installation

Branchements Utilitaires

CONNEXION ELECTRIQUE

NOTE: La connexion électrique doit être uniquement exécutée par un installateur qualifié.

NOTE: La connexion électrique doit être installée en accord avec les normes d'installation locales et nationales.

Un support pour le fil d'alimentation est requis. L'installateur doit fournir un manchon de fil d'alimentation qui s'accorde avec les Normes d'installation locales et nationales.

Pour les modèles à gaz:

NOTE: Les modèles à gaz ont une unité de contrôle du brûleur sensible à la phase. Si la phase et le neutre sont commutés le contrôle se ferme.

Brancher les connecteurs 1 et 2 du ventilateur. Voir Figure 19.

Connecter phase + neutre + terre.

Pour les modèles électriques:

Brancher le four sur un groupe autonome de 400V, 3N, 50 Hz sous connexions rigides et disjoncteur. Le disjoncteur doit déconnecter tous les pôles, y compris le neutre avec une séparation de contact d'au moins 3 mm.

Connecter L1 + L2 + L3 + neutre + terre.

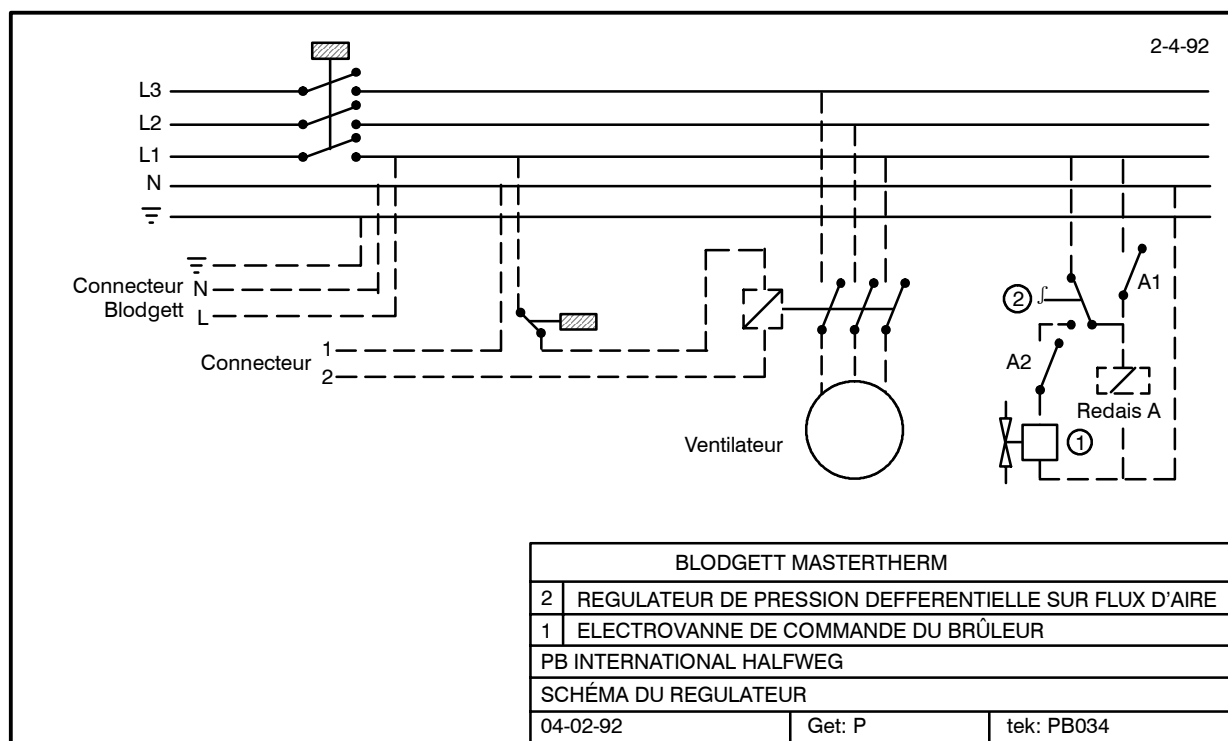


Figure 19



FONCTIONNEMENT

NOTE: L'utilisation est limitée à du personnel qualifié

1. Ouvrir la vanne de gaz.
2. Ouvrez le principal interrupteur électrique.

NOTE: Si le four ne se met pas en marche après plusieurs essais, prendre contact avec un installateur qualifié.

3. Mettez L'INTERRUPTEUR DE VENTILATEUR (5) du panneau avant sur ON (Marche). Les ventilateurs commencent à tourner et la commande de température se met en marche.
4. Appuyer et maintenir les touches à flèches sur le CONTRÔLEUR DE TEMPÉRATURE (2) pour régler la température désirée.
5. Mettez L'INTERRUPTEUR DE CHALEUR (4) du panneau avant sur ON (Marche). LED DE CHAUFFAGE (3) sur l'indicateur de température s'allume quand le four chauffe à température.

NOTE: Si au démarrage le brûleur ne s'allume pas directement, le voyant d'alarme s'allume. Appuyer sur le bouton RE-ENCLANCHER (RESET) pour redémarrer le brûleur.

6. Mettez L'INTERRUPTEUR DE BANDE TRANSPORTEUSE (6) du panneau avant sur ON (Marche), et la bande transporteuse commencera à avancer.
7. Appuyer et maintenir les touches à flèches sur le CONTROLE DU TEMPS DE CUISSON (1) pour régler le temps de cuisson désiré.

NOTE: La température et la vitesse peuvent être modifiées pendant le processus de cuisson.

FERMETURE

1. Mettez les interrupteurs du ventilateur, de chaleur et de la bande transporteuse sur OFF; le ventilateur devrait continuer à tourner jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi.
2. Fermer la vanne de gaz.

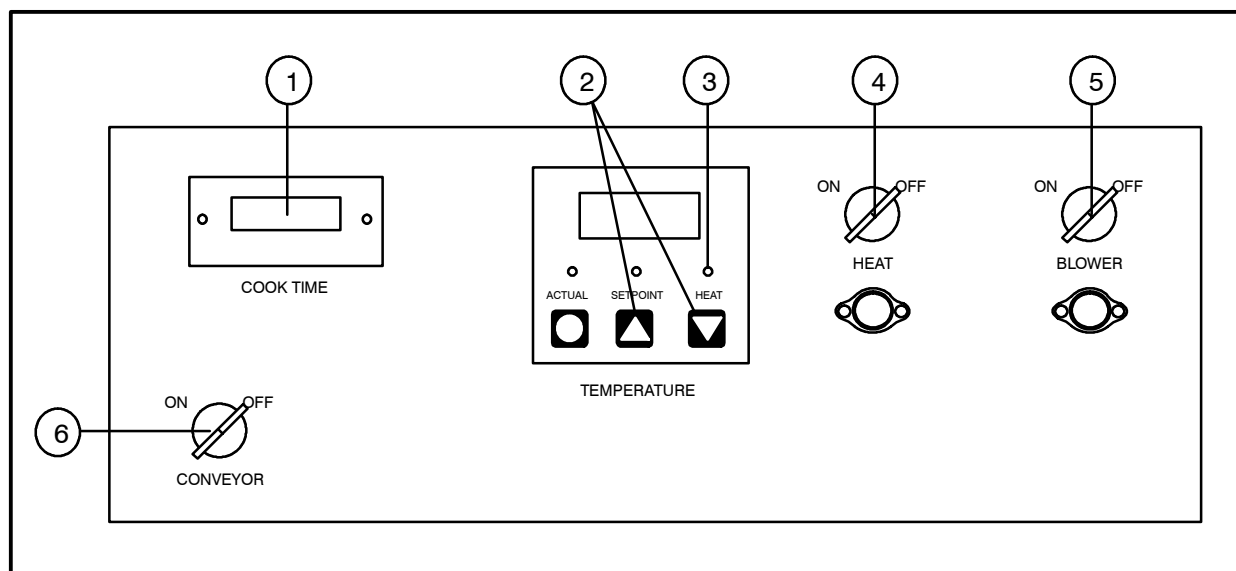


Figure 20



Fonctionnement

Commande électronique (MT3270)

FONCTIONNEMENT

NOTE: L'utilisation de l'appareil est réservée au personnel qualifié.

Pour allumer le four:

1. Tournez le robinet de gaz manuel sur ON. (Modèles au gaz uniquement.)
2. Appuyez sur la touche ON/OFF et maintenez-la enfoncée (2).
3. Le message **WAIT LOW SET TIME mmss.** clignote sur l'écran.
4. Le voyant **HEAT (4)** s'allume pendant que le four se met à température.

NOTE: En phase de démarrage, le brûleur ne s'enflamme pas immédiatement et le voyant d'alarme s'allume. Appuyez sur le bouton **RESET** pour relancer le brûleur. (Modèles au gaz uniquement.)

NOTE: Si le four ne démarre pas après plusieurs tentatives, contactez un installateur qualifié.

Pour voir le réglage du temps de cuisson:

1. Appuyez sur la touche **TIME (8)**. Le voyant placé sur la touche s'allume et le message **SET TIME mmss.** s'affiche en clignotant.

Pour afficher la température réelle du four:

1. Appuyez sur la touche **ACT TEMP (6)**. Le voyant placé sur la touche s'allume et le message **ACTUAL nnnn.** s'affiche.

Pour voir le réglage de la température:

1. Appuyez sur la touche **SET TEMP (6)**. Le voyant placé sur la touche s'allume et le message **SET TEMP nnnn.** s'affiche en clignotant.

Pour éteindre le four:

1. Appuyez sur la touche **ON/OFF (2)**. Les ventilateurs continueront à tourner jusqu'à ce que le four soit refroidi.
2. Tournez le robinet de gaz manuel sur **OFF**. (Modèles au gaz uniquement.)

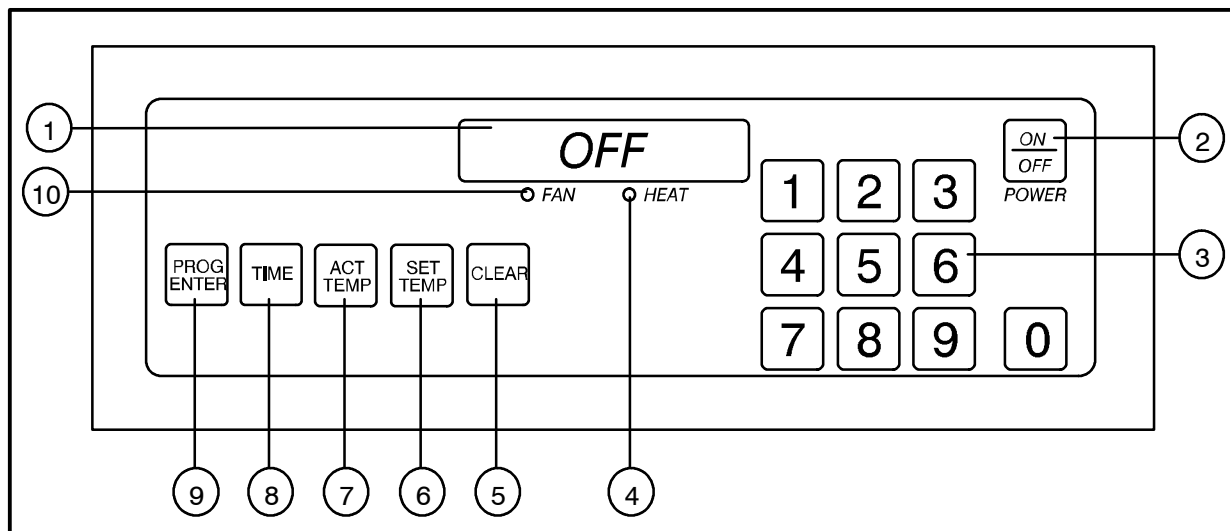


Figure 21



Commande électronique (MT3270)

PROCÉDURES DE PROGRAMMATION

Programmation du temps de cuisson:

1. Appuyez sur la touche PROGRAM/ENTER (9).
2. Appuyez sur la touche TIME (8). L'écran affiche: *PROG-? SET TIME-? _ _ _ _*.
3. Utilisez les touches NUMERIQUES (3) pour indiquer le temps de cuisson voulu. En cas d'erreur, appuyez sur la touche CLEAR (5) et réintroduisez le chiffre.
4. Appuyez deux fois sur la touche PROGRAM/ENTER (9) pour mémoriser le nouveau temps de cuisson.

Programmation de la température:

1. Appuyez sur la touche PROGRAM/ENTER (9).
2. Appuyez sur la touche SET TEMP (6). L'écran affiche: *PROG-? SET TEMP-? _ _ _ °C*.
3. Utilisez les touches NUMERIQUES (3) pour indiquer la température voulue. En cas d'erreur, appuyez sur la touche CLEAR (5) et réintroduisez le chiffre.
4. Appuyez deux fois sur la touche PROGRAM/ENTER (9) pour mémoriser la nouvelle température.



Entretien

Nettoyage et Remplacement de Pièces

NETTOYAGE

NOTE: NE PAS asperger le four avec un jet d'eau.

Tous les Jours

1. Retirez et nettoyez les cuvettes ramasse-miettes.
2. Nettoyez la bande transporteuse avec une brosse.

Tous les Trois Mois

1. Nettoyer les gardes du ventilateur axial.

Tous les Six Mois

1. Retirez la bande transporteuse et les guides.
2. Nettoyez l'intérieur du four.

NOTE: Enroulez la bande transporteuse Voir Figure 22.

Tous les Douze Mois

Un réparateur agréé doit:

1. Nettoyer le panneau de contrôle, la cavité du four, le brûleur et les ventilateurs.
2. Vérifier les connexions électriques principales.
3. Vérifier le moteur d'entraînement. Remplacez les charbons.
4. Nettoyez et lubrifiez la chaîne d'entraînement.
5. Vérifiez et ajustez l'arrivée du gaz (Modèles à gaz seulement).



Figure 22

REEMPLACEMENT DE PIÈCES

Composants Electriques

1. Fermer l'arrivée principale du courant au four.
2. Retirer les composants du panneau et écarter le câblage.
3. Réinstaller les composants.

Combinaison Control du Gaz

NOTE: Pour les modèles à gaz seulement.

1. Fermer les arrivées de gaz et d'électricité au four.
2. Retirer les connexions électriques.
3. Retirer la connexion de gaz en avant de et derrière la combinaison de contrôle.
4. Retirer le conduit pilote, remplacer, réinstaller et régler. Vérifier pour fuites de gaz.

Enlèvement du Brûleur

NOTE: Pour les modèles à gaz seulement.

1. Coupez l'arrivée du gaz et mettez hors tension.
2. Retirez la connexion du gaz (cf. ci-dessus), dévissez quatre vis de la plaque de montage du brûleur et retirez le brûleur de la chambre de combustion.
3. Remplacez le pilote si nécessaire. Installez le brûleur.

Des Ventilateurs de Refroidissement

1. Mettez hors tension et démontez la plaque arrière. Retirez l'isolation si nécessaire.
2. Enlevez la connexion électrique et démontez les ventilateurs en question.
3. Installez les ventilateurs et la connexion électrique.

La Chambre de Combustion

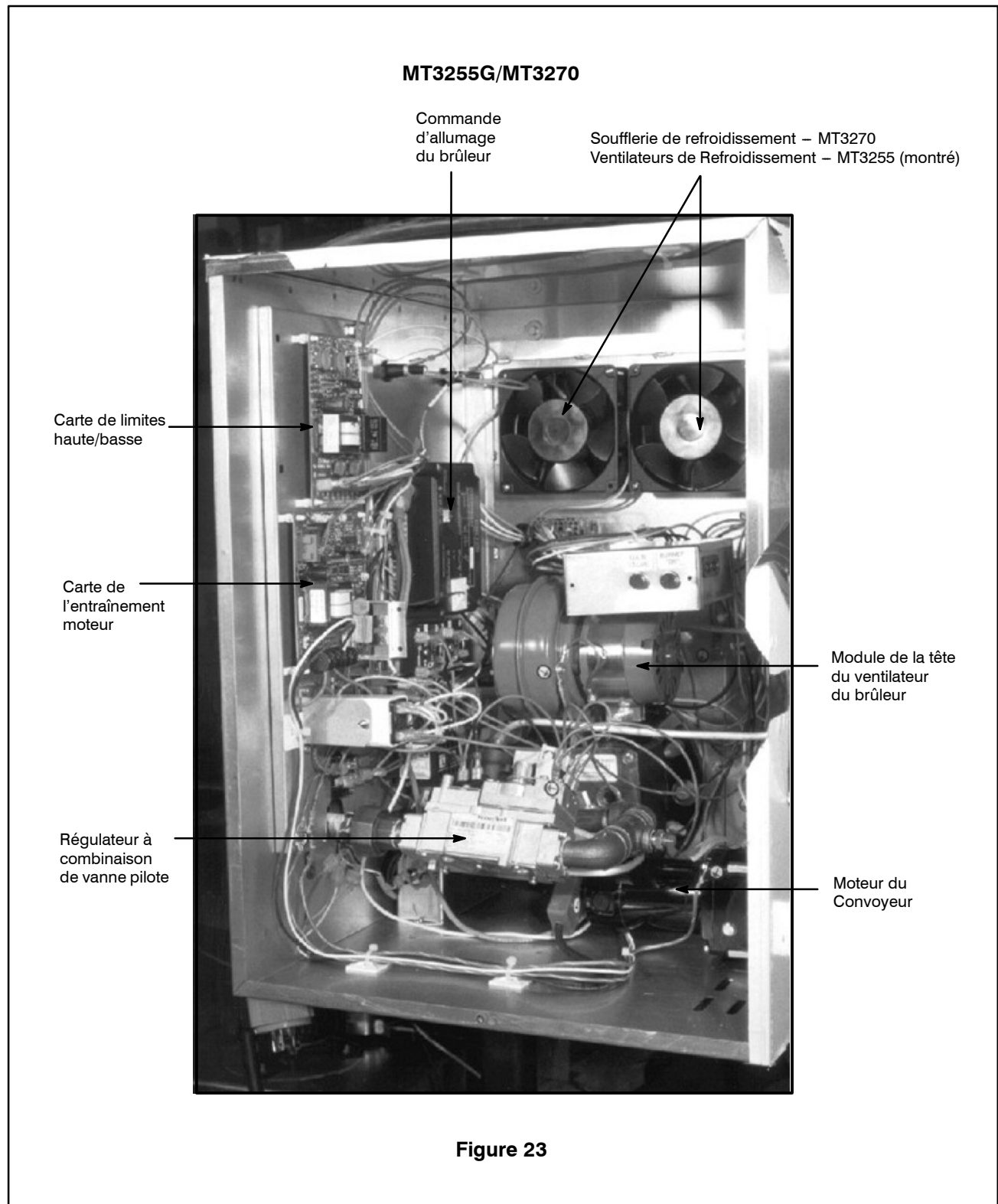
NOTE: Pour les modèles à gaz seulement.

1. Retirez la plaque de protection derrière l'isolation.
2. Démontez la chambre de combustion et nettoyez-la.
3. Installez la chambre de combustion, la plaque de protection, l'isolation et la plaque arrière.

Les Composants du Panneau de Commande

1. Mettez hors tension.
2. Retirer le couvercle du compartiment de contrôle. Glisser le panneau de contrôle pour le sortir.
3. Remplacez et réparez le composant en question. Installer le panneau et le couvercle du compartiment de contrôle.
4. Avant de démonter et de réinstaller les capteurs de température, retirez la plaque arrière et l'isolation. Les capteurs sont situés en haut de la chambre de combustion.

Emplacement des Éléments





Entretien

Emplacement des Éléments

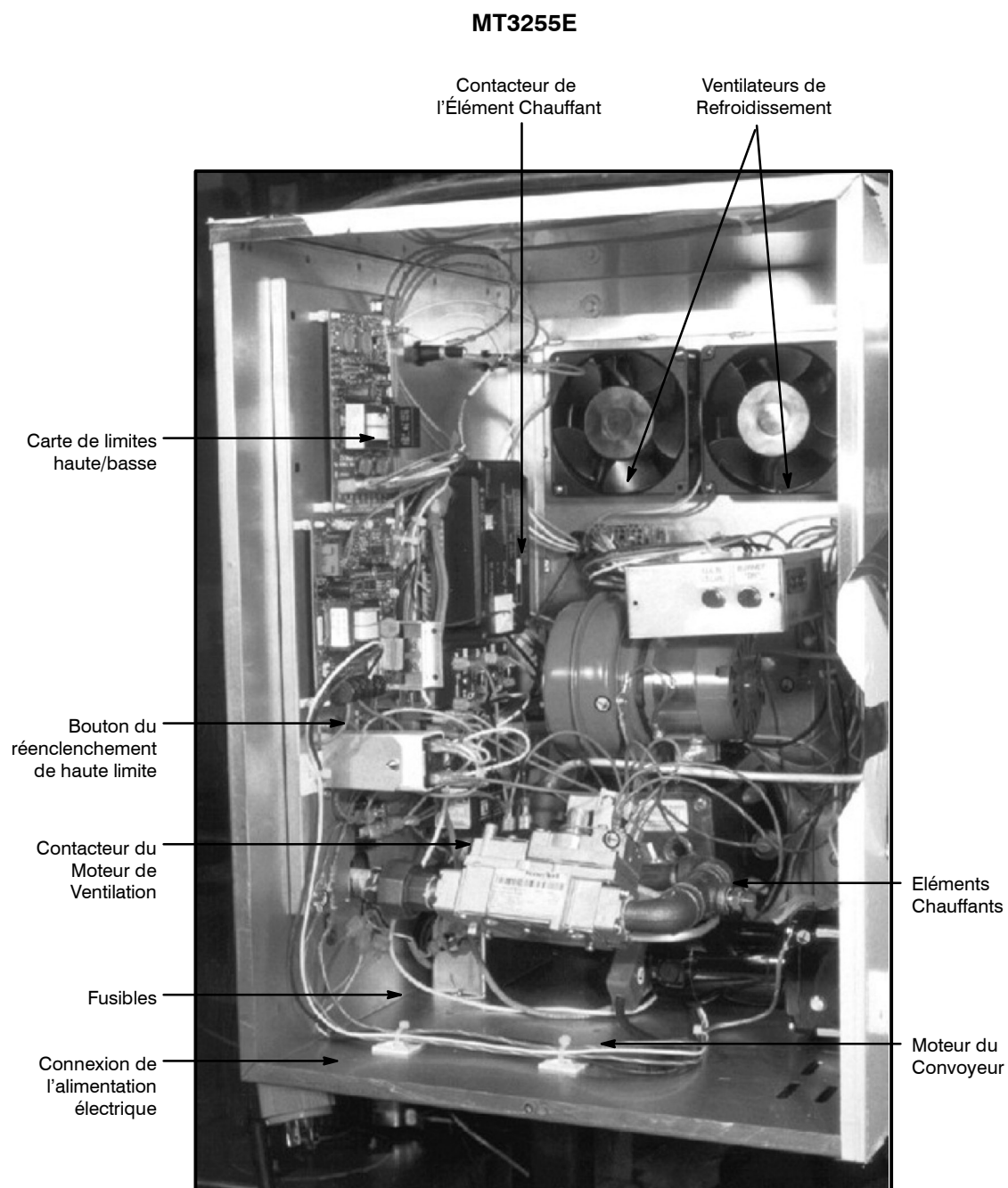


Figure 24

CAUSE(S) POSSIBLE(S)	SOLUTION PROPOSEE
SYMPTOME: Le(s) moteur(s) de la soufflerie ne fonctionne(nt) pas.	
• La commande de la soufflerie est éteinte (off). • Le four n'est pas alimenté • Les fusibles du moteur ont sauté • Le fusible du circuit de commande a sauté	• Mettre la soufflerie sur 'on' • Remplacer les fusibles principaux ou réamorcer les disjoncteurs • Remplacer les fusibles • Remplacer les fusibles
SYMPTOME: Le brûleur ne s'enflamme pas ou les éléments ne chauffent pas	
• La commande est éteinte (off) • Le(s) moteur(s) de la soufflerie ne fonctionne(nt) pas. • Le réglage du four ne dépasse pas la température ambiante • Le robinet de gaz manuel est fermé (modèles au gaz uniquement)	• Mettre la commande sur 'on' • Vérifier l'interrupteur de commande et/ou les fusibles • Régler à la température voulue • Ouvrir le robinet
SYMPTOME: Le four n'atteint pas la température voulue	
• La pression de gaz vers le four est trop basse (modèles au gaz uniquement) • La commande de chaleur est éteinte (off). • Le four n'est pas alimenté • Le(s) moteur(s) de la soufflerie ne fonctionne(nt) pas.	• Appeler le service local du gaz • Mettre la commande sur 'on' • Remplacer les fusibles principaux • Vérifier l'interrupteur de commande et/ou les fusibles
SYMPTOME: Le tapis du convoyeur ne fonctionne pas	
• La commande du convoyeur est éteinte (off) • Le fusible du circuit de commande a sauté • Tapis accroché ou objet dans le four	• Mettre la commande sur 'on' • Remplacer le fusible • Eteindre le four, décrocher et résoudre le problème



AVERTISSEMENT!!

Toujours débrancher le câble d'alimentation avant de nettoyer ou d'entretenir le four.

**MT3255 und MT3270
Förderbandöfen
Betriebs-/Bedienungsanleitung**



LIEFERUNG UND ABNAHMEPRÜFUNG

Alle Öfen von Blodgett werden in Versandkartons versendet, um Beschädigung zu vermeiden. Bei Lieferung des neuen Ofens folgende Punkte beachten:

- Den Versandkarton auf äußere Schäden prüfen. Jegliche äußeren Schäden müssen auf dem Lieferschein vermerkt werden, der vom Fahrer zu unterzeichnen ist.
- Den Ofen auspacken und auf innere Schäden prüfen. Spediteure akzeptieren Entschädigungsanträge für innere Schäden, solange diese innerhalb von fünfzehn Tagen nach Abnahme eingereicht werden und der Versandkarton zum Zwecke der Prüfung aufgehoben wurde.

Die Blodgett Oven Company ist für Schäden, die während des Versands auftreten, nicht verantwortlich. Der Spediteur übernimmt volle Verantwortung für Ablieferung der Ware in gutem Zustand, bei Abnahme der Lieferung. Wir sind Ihnen jedoch gerne beim Einreichen von Entschädigungsanträgen behilflich.

STANDORT DES OFENS

Gute Planung und ordnungsgemäßes Aufstellen des Ofens gewährleistet lange Zufriedenheit des Bedieners und verlässliche Leistung.

- Den Ofen mindestens 5 cm von der hinteren Wand und 50 cm von der Seitenwand entfernt aufstellen.
- Den Ofen in einem gut belüfteten Bereich installieren.
- Den Ofen unter einer Abzugshaube anbringen, die den örtlichen und bundesrechtlichen Bestimmungen genügt.
- Den Ofen so aufstellen, daß der Netzstecker zugänglich ist.



Einbau

Zusammenbau des Ofens

HINWEIS: Dieses Gerät muß entsprechend der gültigen Verordnungen eingebaut werden und darf nur bei guter Belüftung eingesetzt werden. Siehe die Anleitungen vor dem Einbau und Betrieb dieses Geräts. Der Ofen sollte nur von einem qualifizierten Techniker eingebaut werden.

FÜSSE UND ROLLEN

1. Den Ofen aus der Versandkiste entfernen.
2. Die Füße und Rollen gemäß der Abbildung anbringen. Siehe Abbildung 1.
3. Den Ofen aufrecht und auf die Füße stellen.

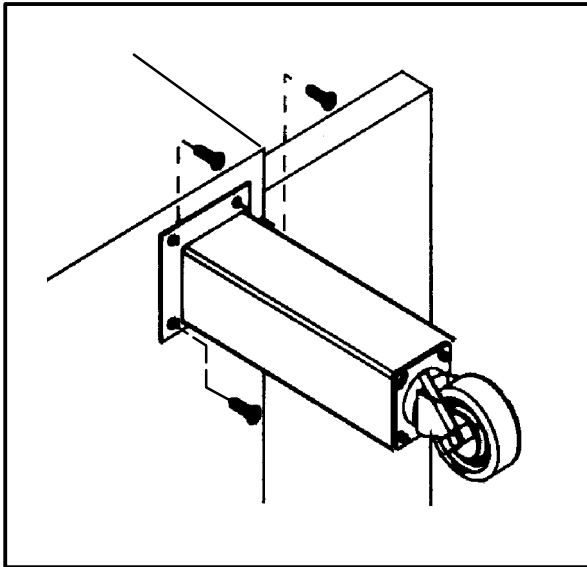


Abbildung 1

LUFTDÜSEN UND UMLEITER

1. Zugang zum Inneren des Ofens gewinnen.
2. Die Luftdüsen und Umleiter an den passenden Stellen anbringen.
3. Die Klappe zum Inneren des Ofens schließen.

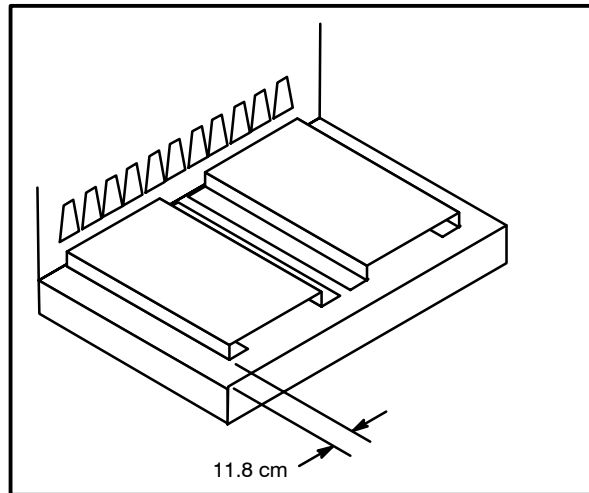


Abbildung 2

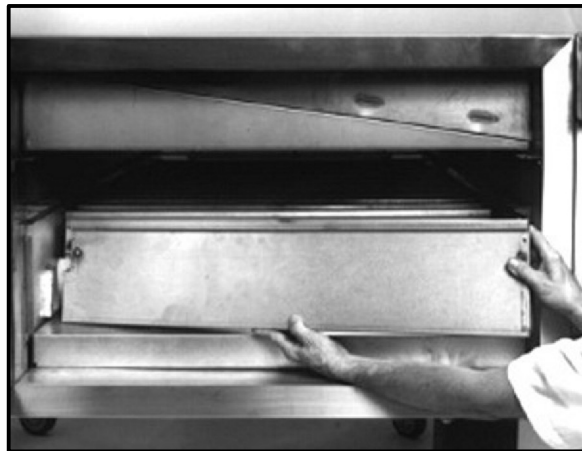


Abbildung 3

Zusammenbau des Ofens

FÖRDERBAND

1. Die Stützen des Förderbandes in den Führungen anbringen, wobei das Zahnrad sich auf der Seite des Antriebmotors befinden muß. Siehe Abbildung 4.
2. Das Förderbande so in den Führungen anbringen, daß das Zahnrad sich auf der Seite des Antriebmotors befindet.
3. Die Antriebskette am Motor anbringen. Siehe Abbildung 5.



Abbildung 4



Abbildung 5

4. Das Förderband der Abbildung gemäß anbringen. Siehe Abbildung 7 bis Abbildung 13.

HINWEIS: Um die Laufrichtung des Antriebmotors umzukehren (bje Bedarf), A1 und A2 umgekehrt anbringen. Siehe Abbildung 6.

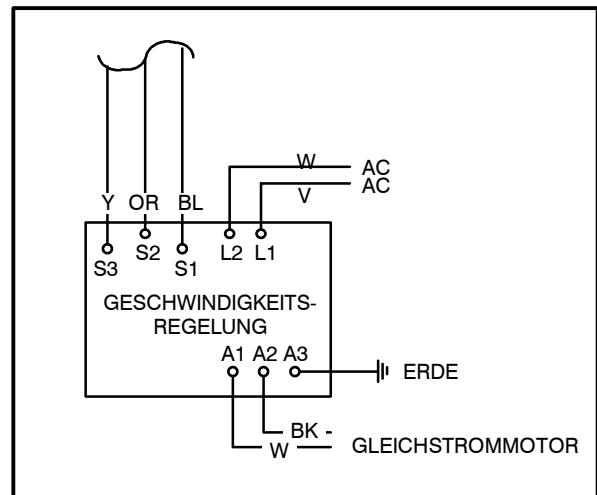


Abbildung 6

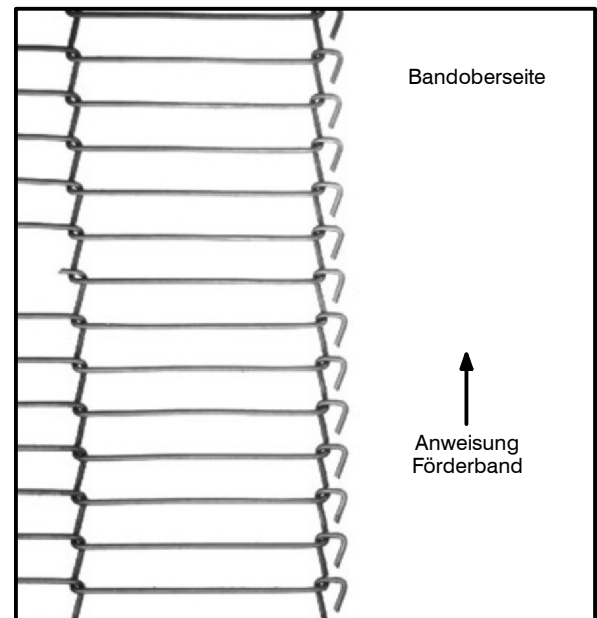


Abbildung 7



Einbau

Zusammenbau des Ofens



Abbildung 8

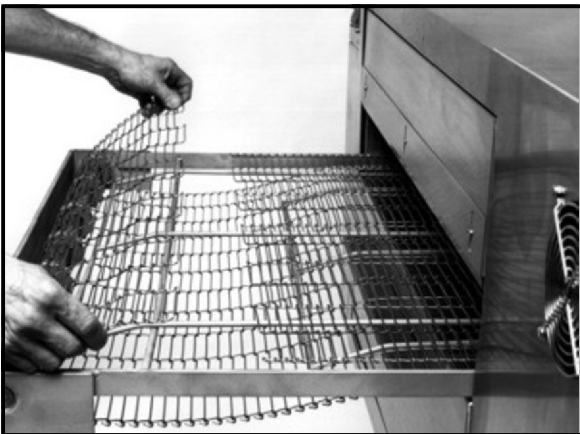


Abbildung 9

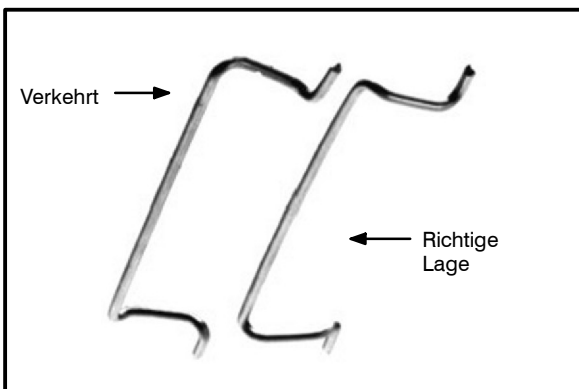


Abbildung 10

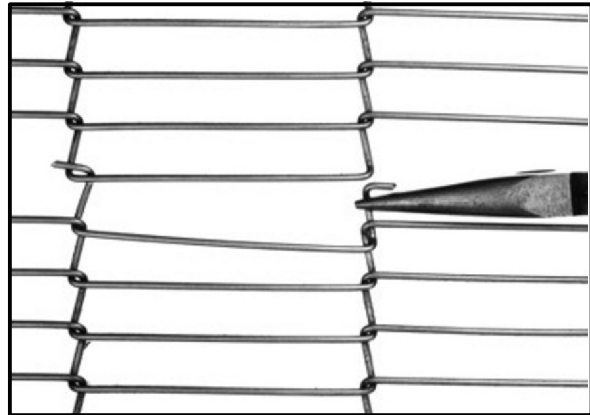


Abbildung 11

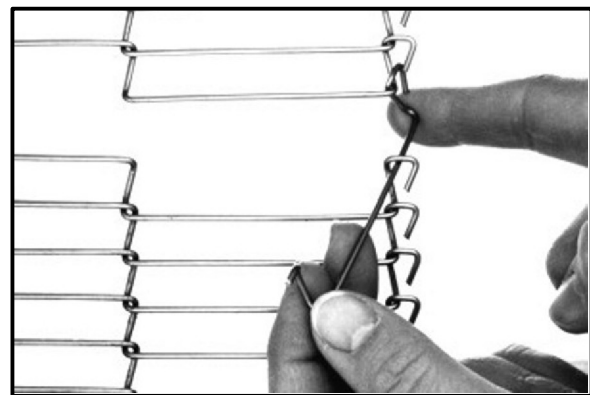


Abbildung 12

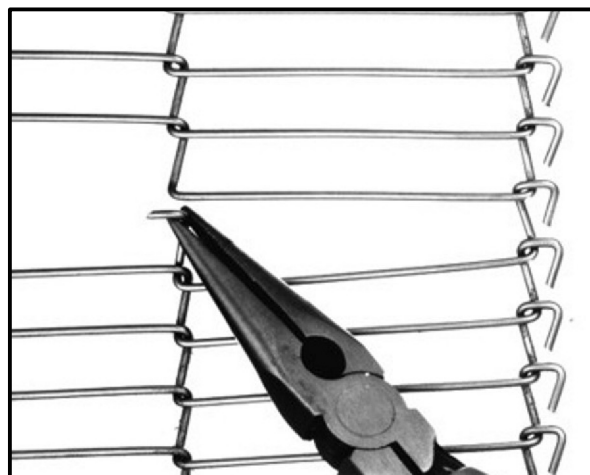


Abbildung 13

Zusammenbau des Ofens

EINSTELLUNG DES LUFTSTROMS

1. Die Luftstromregulierplatten entfernen.
2. Die Blockierstreifen so anbringen und befestigen, daß die Ware gleichmäßig durchbäckt.
3. Die Luftstromregulierplatten wieder anbringen.

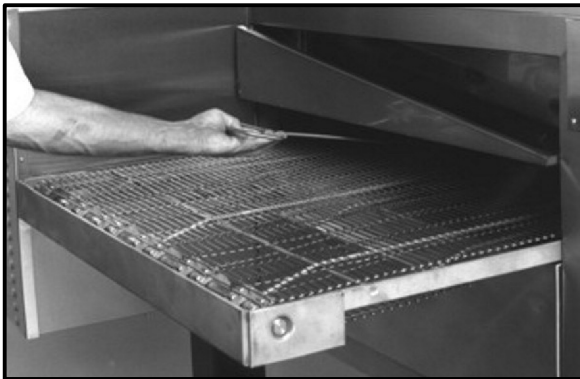


Abbildung 14

VERSCHLUSSTOPFEN

1. Die oberen und unteren Verschlußstopfen der Abbildung gemäß anbringen.



Abbildung 15



Abbildung 16

KRÜMELWANNEN

1. Die Krümelwannen anbringen.



Abbildung 17



Einbau

Anschluss an das Strom- und Gasnetz

GASANSCHLUSS (bei Bedarf)

Den Ofen unter Verwendung der geeigneten Anschlußstücke an die Gasleitung anschließen. Immer die örtlichen und bundesrechtlichen Bestimmungen befolgen.

Einstellung des Ofens auf andere Gasarten

1. Das Gasventil schließen und den Betriebsschalter abschalten.
2. Den Gasblock mit Hilfe der Kupplungen auseinandernehmen.
3. Den Hauptbrenner auseinandernehmen und die Düse ersetzen.
4. Die Sparbrennerdüse ersetzen.
5. Den Brenner und den Gasblock einbauen.
6. Auf Dichtheit und mögliche Wackelkontakte prüfen.
7. Den Gasdruck nach Bedarf einstellen siehe Abbildung 18.

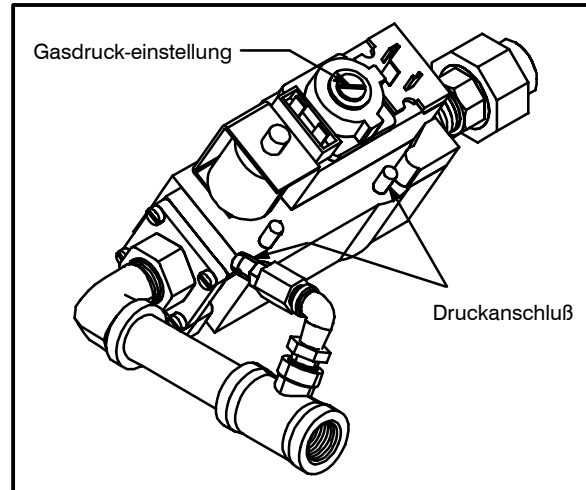


Abbildung 18

Gasart	Einlaßdruck (in mBar)	Brennerdruck (in mBar)	Düsendurch- messer (in mm)	Luftöffnung (in mm)	Sparbren- nerdüse (in mm)	Normaler Gasanschluß in kW (H _S)
MT3255						
G25	25	12	5,2	16	2 x 0,63	36.6 Erdgas
G20	20	8	5,2	16	2 x 0,63	36.6 Erdgas
G20/ G25	20/25	Vollkommen eingeschraubte Druckregler	4,7	16	2 x 0,63	36.6 Erdgas
G31	30/37/50	24	3,2	16	2 x 0,30	36.6 Propan
MT3270						
G25	25	12	5,8	16	2 x 0,63	46 Erdgas
G20	20	8	5,8	16	2 x 0,63	46 Erdgas
G20/ G25	20/25	Vollkommen eingeschraubte Druckregler	5,15	16	2 x 0,63	46 Erdgas
G31	30/37/50	24	3,48	16	2 x 0,30	46 Propan

Anschluss an das Strom- und Gasnetz

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

HINWEIS: Die elektrischen Anschlüsse dürfen nur von qualifiziertem Personal installiert werden.

HINWEIS: Der elektrische Anschluss muss den staatlichen und lokalen Vorschriften entsprechen.

Für das Netzkabel ist eine Zugentlastungshalterung erforderlich. Der Installierer muss für das Netzkabel eine Buchse verwenden, die allen lokalen und staatlichen Installationsstandards entspricht.

Für Gasmodelle:

HINWEIS: Gasmodelle verfügen über eine phasensensitive Brennersteuerungsein-

heit. Wenn zwischen Phase und Neutral umgeschaltet wird, sperrt die Steuerung die Zufuhr.

Schließen Sie Kontakt 1 und 2 für das Abluftgebläse an. Siehe Figure 19.

Schließen Sie Phase + Neutral + Erde an.

Für elektrische Modelle:

Schließen Sie den Ofen an eine getrennte Stromquelle von 400V und 50 Hz mit einer Festverbindung und einem Schutzschalter an. Der Schutzschalter muss alle Pole, einschließlich Neutral (N), unterbrechen, wobei der Abstand zwischen den Kontakten mindestens 3 mm beträgt.

Schließen Sie L1 + L2 + L3 + N + Erdung an.

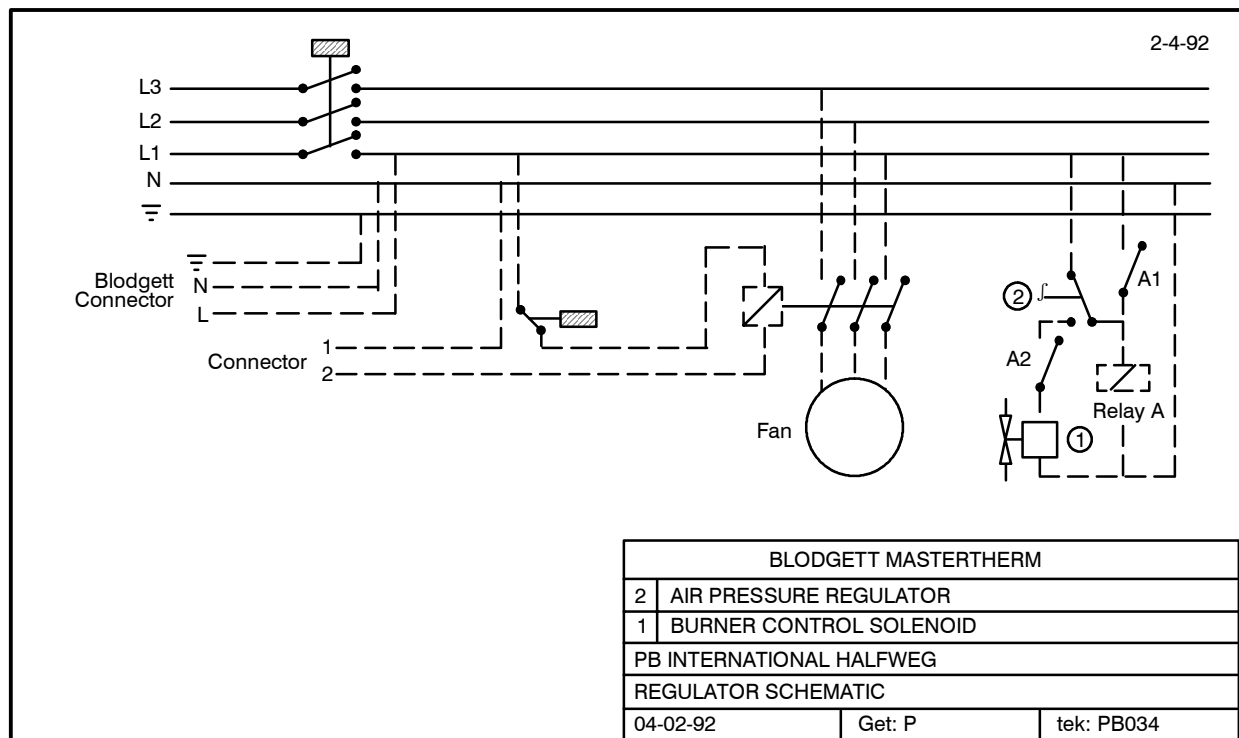


Abbildung 19



Betrieb

Manuelle Steuerung

BETRIEB

HINWEIS: Der Ofen darf nur von qualifiziertem Personal in Betrieb genommen werden.

1. Das Gasventil öffnen. (Nur bei Gasmodellen.)
2. Den Haupt-Betriebsschalter einstellen.

HINWEIS: Falls der Ofen nach mehreren Versuchen nicht zünden sollte, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Techniker.

3. Den GEBLÄSE-SCHALTER (5) auf der vorderen Bedienungsfläche EINSTELLEN. Das Gebläse fängt an, sich zu drehen und die Temperatursteuerung schaltet sich ein.
4. Die Pfeiltasten der TEMPERATURSTEUERUNG (2) drücken, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
5. Den HEIZUNGSSCHALTER (4) an der vorderen Bedienungsfläche EINSTELLEN. Die HEAT-LÄMPCHEN (3) in der Temperaturanzeige leuchtet auf, während der Ofen auf die eingestellte Temperatur aufheizt.

HINWEIS: Falls der Brenner beim Einstellen nicht direkt zündet, leuchtet die Warnleuchte auf. Den RÜCKSTELL-Knopf drücken, um den Brenner neu zu starten. (Nur für Gasmodelle.)

6. Den FÖRDERBAND-SCHALTER (6) an der vorderen Bedienungsfläche EINSCHALTEN. Das Förderband fängt an, zu laufen.
7. Die Pfeiltasten der BACKZEITSTEUERUNG (1) drücken, um die gewünschte Backzeit einzustellen.

HINWEIS: Die Temperatur und die Geschwindigkeit des Förderbandes können während des Backens eingestellt werden.

ABSTELLEN

1. Das Gebläse, die Heizung und das Förderband ABSTELLEN. Das Gebläse läuft weiter, bis der Ofen sich abgekühlt hat.
2. Das Gasventil schließen. (Nur bei Gasmodellen.)

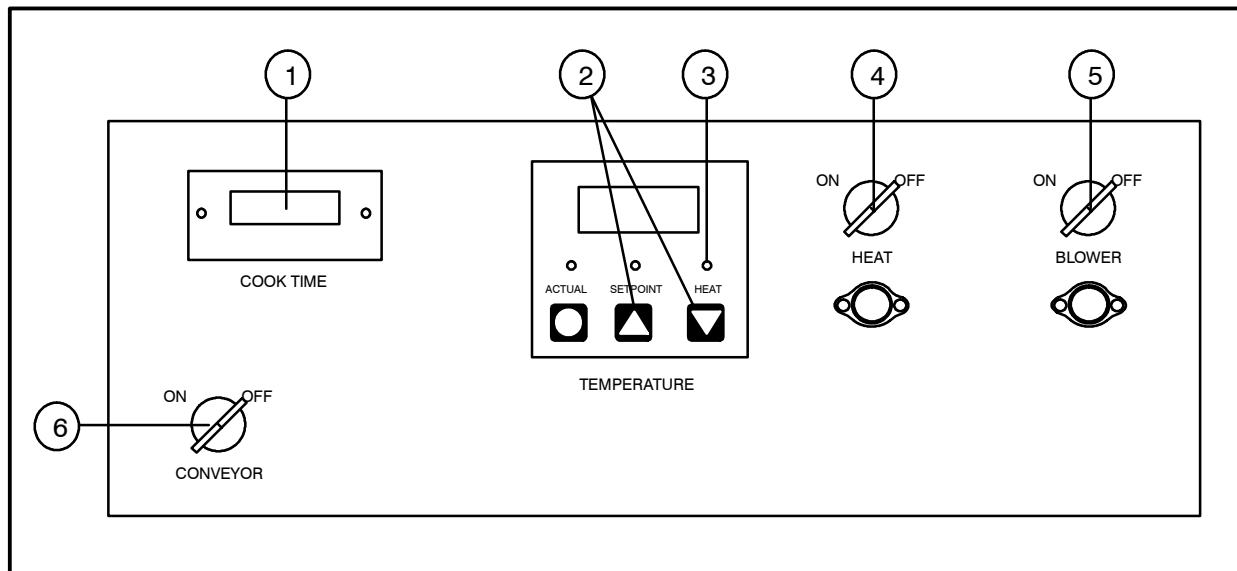


Abbildung 20



BEDIENUNG

HINWEIS: Die Bedienung des Ofens ist qualifiziertem Personal vorbehalten.

So schalten Sie den Ofen an:

1. Schalten Sie das manuelle Gasventil auf ON. (Nur Gasmodelle.)
2. Drücken Sie die ON/OFF–Taste (2) und halten Sie die Taste gedrückt.
3. Auf dem Display wird der Text *WAIT LOW SET TIME mmss.* angezeigt.
4. Das HEAT–LÄMPCHEN (4) erleuchtet, während der Ofen auf Betriebstemperatur aufgeheizt wird.

HINWEIS: Wenn der Brenner beim Starten nicht direkt zündet, leuchtet das Alarmlämpchen auf. Drücken Sie den RESET–Knopf, um den Brenner neu zu starten. (Nur Gasmodelle.)

HINWEIS: Wenn der Ofen nach mehreren Versuchen nicht startet, wenden Sie sich an einen Installationsfachmann.

So zeigen Sie die Kochzeiteinstellung an:

1. Drücken Sie die TIME–Taste (8). Die LED–Leuchtdiode leuchtet und auf dem Display wird der Text *SET TIME mmss* angezeigt.

So zeigen Sie die Ofentemperatur an:

1. Drücken Sie die ACT TEMP–Taste (6). Die LED–Leuchtdiode leuchtet und auf dem Display wird der Text *ACTUAL nnnn°C* angezeigt.

So zeigen Sie die Solltemperatur an:

1. Drücken Sie die TEMP–Taste (6). Die LED–Leuchtdiode leuchtet und auf dem Display wird der Text *SET TEMP nnnn°C* angezeigt.

So schalten Sie den Ofen aus:

1. Drücken Sie die ON/OFF–Taste (2). Die Ventilatoren laufen weiter, bis der Ofen abgekühlt ist.
2. Schalten Sie das manuelle Gasventil auf OFF. (Nur Gasmodelle.)

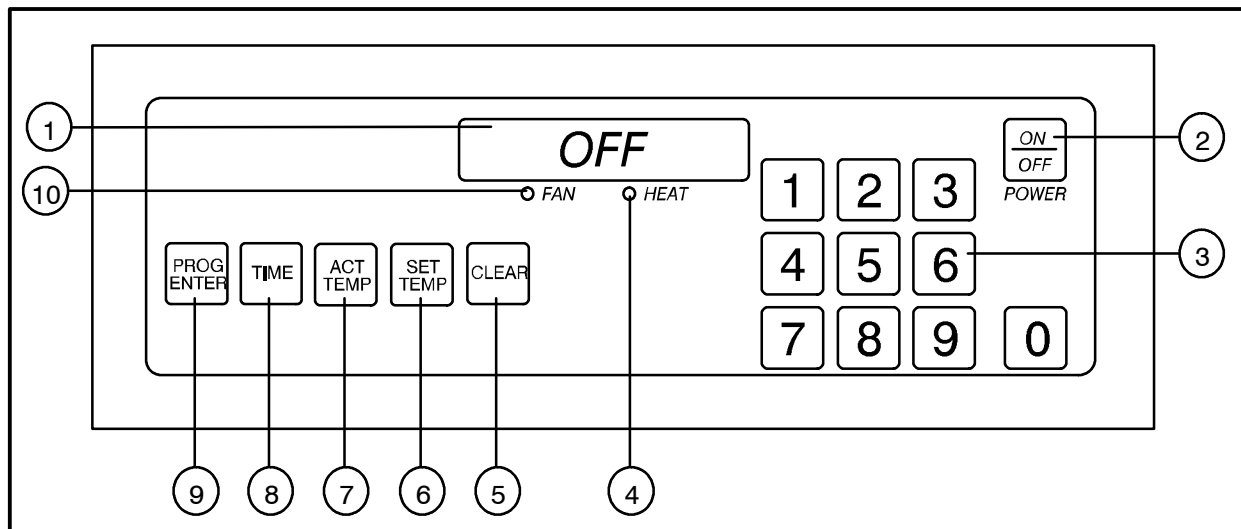


Abbildung 21



Kochcomputer (MT3270)

PROGRAMMIERVERFAHREN

Die Kochzeit programmieren:

1. Drücken Sie die PROGRAM/ENTER-Taste (9).
2. Drücken Sie die TIME-Taste (8). Auf dem Display wird folgender Text angezeigt: *PROG-? SET TIME-? _ _ _ _*.
3. Verwenden Sie die NUMERISCHEN Tasten (3), um die gewünschte Kochzeit einzugeben. Bei Eingabe eines Fehlers drücken Sie die CLEAR-Taste (5) geben die Zahl erneut ein.
4. Drücken Sie zweimal auf die PROGRAM/ENTER-Taste (9), um die neue Kochzeit zu speichern.

Die Temperatur programmieren:

1. Drücken Sie die PROGRAM/ENTER-Taste (9).
2. Drücken Sie die TEMP-Taste (6). Auf dem Display wird folgender Text angezeigt: *PROG-? SET TIME-? _ _ _ °C*.
3. Verwenden Sie die NUMERISCHEN Tasten (3), um die gewünschte Solltemperatur einzugeben. Bei Eingabe eines Fehlers drücken Sie die CLEAR-Taste (5) und geben die Zahl erneut ein.
4. Drücken Sie zweimal auf die PROGRAM/ENTER-Taste (9), um die neue Temperatur zu speichern.



Reinigung und Ersetzen von Teilen

REINIGUNG

HINWEIS: Den Ofen NICHT mit Wasserstrahl besprühen.

Täglich

1. Die Krümelwannen herausnehmen und reinigen.
2. Das Förderband abbürsten.

Alle 3 Monate

1. Die längsläufigen Gebläseschutze reinigen.

Alle 6 Monate

1. Das Förderband und die Führungen entfernen.
2. Die Innenseite des Ofens reinigen.

HINWEIS: Das Förderband aufrollen. Siehe Abbildung 22.

Alle 12 Monate

Ein vom Werk befugter Service – Techniker soll:

1. Die Bedienungstafel, die Ofenröhre, die Brenner und die Gebläse reinigen.
2. Die elektrischen Hauptanschlüsse prüfen.
3. Den Antriebsmotor prüfen. Die Kohlebürsten ersetzen.
4. Die Antriebskette reinigen und schmieren.
5. Die Gaseinstellung prüfen und einstellen (Nur für Gasmodelle).



Abbildung 22

ERSETZEN VON TEILEN

Elektrische Bestandteile

1. Den Strom–Hauptanschluß des Ofens abstellen.
2. Die Bestandteile von der Bedienungstafel entfernen und die Verdrahtung auf die Seite legen.
3. Die Bestandteile wieder einbauen.

Gassteuerungs-Kombination

HINWEIS: Nur für Gasmodelle

1. Den Gas- und Stromanschluß des Ofens abstellen.
2. Den elektrischen Anschluß entfernen.
3. Den Gasanschluß vor und hinter der Steuerungskombination entfernen.
4. Die Sparbrennerleitung entfernen, ersetzen, wieder einbauen und einstellen. Auf Dichtheit prüfen.

Entfernen des Brenners

HINWEIS: Nur für Gasmodelle

1. Das Gas abstellen und den Strom abschalten.
2. Den Gasanschluß trennen usw. (siehe oben). Die 4 Schrauben von der Brenner–Befestigungsplatte losschrauben. Den Brenner von der Brennkammer entfernen.
3. Den Sparbrenner bei Bedarf ersetzen. Den Brenner wieder einbauen.

Kühlgebläse

1. Den Strom abschalten und die Rückplatte auseinandernehmen, bei Bedarf die Isolierung abnehmen.
2. Die elektrischen Anschlüsse entfernen und die jeweiligen Gebläse auseinandernehmen.
3. Die Gebläse und die elektrischen Anschlüsse einbauen.

Brennkammer

HINWEIS: Nur für Gasmodelle

1. Die Deckplatte hinter der Isolierung entfernen.
2. Die Brennkammer auseinandernehmen und reinigen.
3. Die Brennkammer, die Deckplatte, die Isolierung und die Rückplatte einbauen.

Bestandteile der Bedienungstafel

1. Den Strom abstellen.
2. Die Abdeckung der Steuerung entfernen. Die Bedienungstafel herausziehen.
3. Das jeweilige Bestandteil entfernen und reparieren. Die Bedienungstafel und die Steuerung–Abdeckung wieder einbauen.
4. Bevor die Temperaturfühler auseinandergebaut und wieder eingebaut werden, die Rückplatte und die Isolierung entfernen. Die Temperaturfühler befinden sich über der Brennkammer.



Wartung

Anordnung der Komponenten

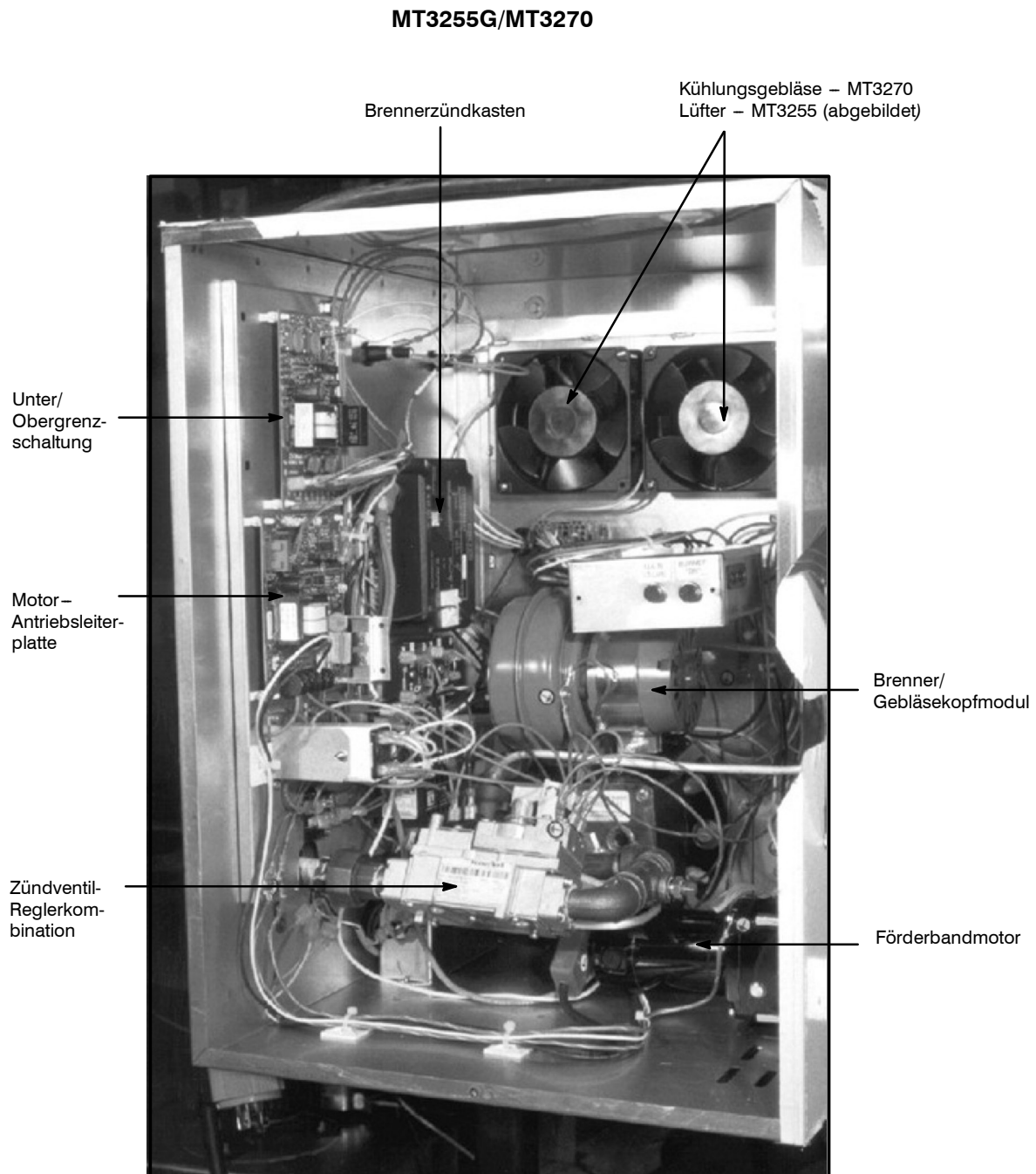
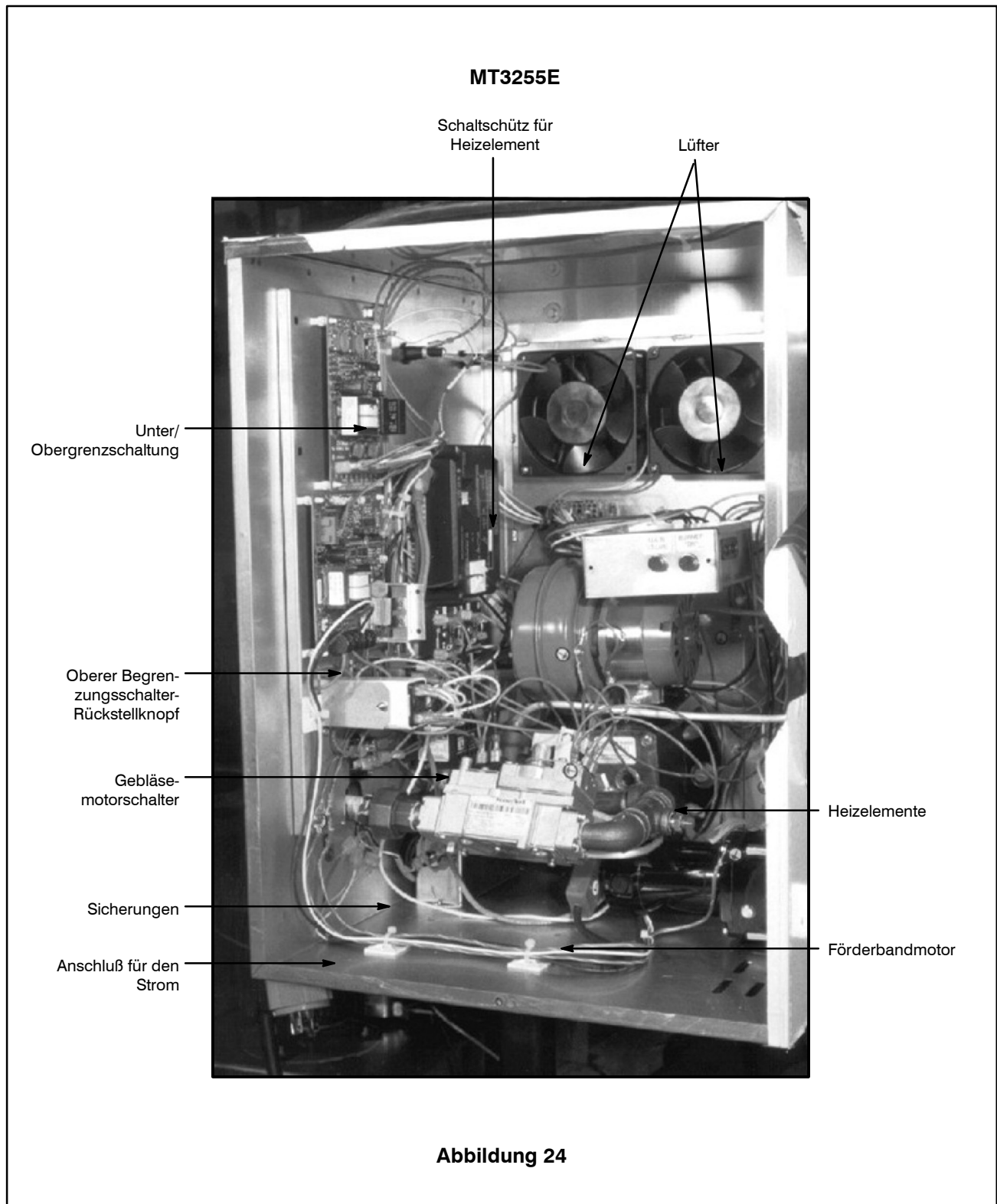


Abbildung 23

Anordnung der Komponenten





Wartung

Fehlerbehebung

MÖGLICHE URSACHE(N)	EMPFOHLENE MASSNAHMEN
SYMPTOM: Gebläsmotor(en) läuft bzw. laufen nicht	
• Gebläsesteuerung abgeschaltet • Ofen ohne Strom • Motorsicherungen durchgebrannt • Sicherung des Steuerungsschaltkreises durchgebrannt	• Gebläse einschalten • Hauptsicherungen oder Wiedereinschaltsschalter ersetzen • Sicherungen ersetzen • Sicherungen ersetzen
SYMPTOM: Brenner funktioniert nicht oder Elemente heizen nicht	
• Steuerung ausgeschaltet • Gebläsemotor(en) läuft bzw. laufen nicht • Ofen nicht über Umgebungstemperatur eingestellt. • Manuelles Gasventil geschlossen (nur Gasmodelle)	• Steuerung einschalten • Steuerungsschalter und/oder Sicherungen überprüfen • Auf gewünschte Temperatur eingestellt • Ventil öffnen
SYMPTOM: Ofen erreicht nicht gewünschte Temperatur	
• Gasdruck ist zu niedrig (nur Gasmodelle) • Gebläsesteuerung abgeschaltet • Ofen ohne Strom • Gebläsemotor(en) läuft bzw. laufen nicht	• Wenden Sie sich an einen lokalen Gastechner • Steuerung einschalten • Hauptsicherungen ersetzen • Steuerungsschalter und/oder Sicherungen überprüfen
SYMPTOM: Förderband läuft nicht	
• Gebläsesteuerung abgeschaltet • Sicherung des Steuerungsschaltkreises durchgebrannt • Band ist an einem Gegenstand im Ofen hängengeblieben	• Steuerung einschalten • Sicherungen ersetzen • Ofen abschalten, Band lösen und Problem beheben



WARNUNG!!

Stecken Sie vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten stets den Stromstecker aus.

**Forni con Nastro Portavivande
MT3255 e MT3270
Manual d'Uso**



Installazione

Consegna e Piazzamento

CONSEGNA E ISPEZIONE

I forni Blodgett vengono spediti in appositi contenitori protettivi idonei al trasporto. Al ricevimento del prodotto:

- Controllare la superficie esterna del contenitore di spedizione per verificare che non sia danneggiata. Riportare eventuali danneggiamenti sulla bolla di consegna che deve essere firmata dall'autista del vettore.
- Togliere il forno dalla cassa e verificare che non sia danneggiato internamente. Nel caso, si tenga presente che le denunce di danneggiamento interno (non visibile esternamente) devono essere presentate al vettore interessato entro quindici giorni dalla data di consegna e che il contenitore di spedizione deve essere conservato per le ispezioni del caso.

La Blodgett Oven Company non si assume alcuna responsabilità per eventuali perdite o danneggiamenti della merce in transito. La responsabilità della consegna della merce in buone condizioni passa al vettore nel momento in cui quest'ultimo accetta di effettuare la spedizione. La Blodgett Oven Company è, comunque, a completa disposizione della clientela per eventuale assistenza nella compilazione degli appositi moduli di denuncia di danneggiamento.

POSIZIONAMENTO DEL FORNO

Il piazzamento del forno deve essere pianificato e studiato al fine di facilitare quanto possibile gli interventi dell'operatore e garantire le migliori prestazioni del prodotto nel corso della sua vita utile.

- Collocare il forno ad una distanza di almeno 5 cm dal muro posteriore e di 50 cm dai muri laterali.
- Collocare il forno in una zona ben aereata del locale.
- Collocare il forno sotto una cappa di aspirazione e scarico in conformità alle normative vigenti in materia.
- Posizionare il forno in modo che la spina di alimentazione sia accessibile.



Assemblaggio del Forno

NOTA: Questo apparecchio deve essere installato in conformità alle normative vigenti in materia ed utilizzato soltanto in zone ben aeree. Prima di installare ed utilizzare questo forno è necessario leggere attentamente le istruzioni fornite. Il collegamento elettrico deve essere affidato esclusivamente a tecnici qualificati.

PIEDI E ROTELLE

1. Togliere il forno dalla cassa di spedizione.
2. Montare i piedi di supporto e le rotelle. Seguire l'illustrazione di fianco. Ved Figura 1.
3. Raddrizzare il forno appoggiandolo sugli appositi piedi di supporto.

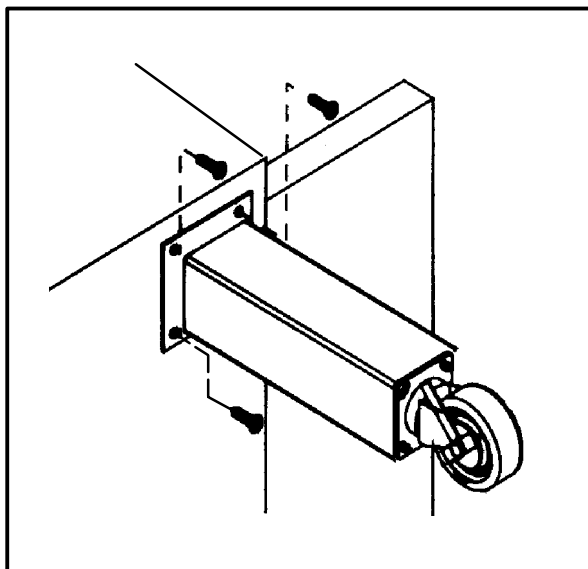


Figura 1

DEFLETTORI E UGELLI ARIA

1. Accedere all'interno del forno.
2. Collocare i deflettori e gli ugelli aria nelle apposite sedi.
3. Chiudere l'apertura di accesso all'interno del forno.

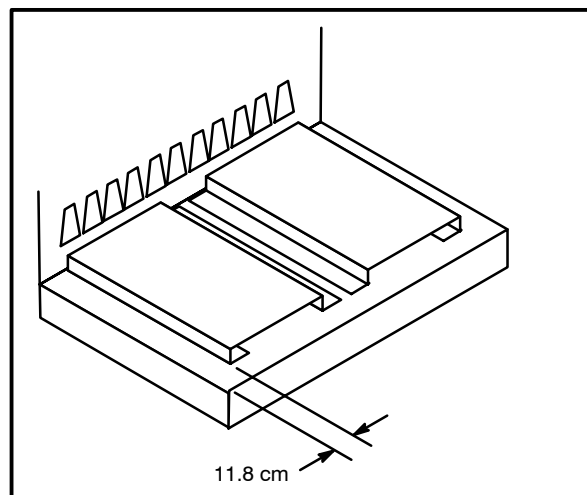


Figura 2

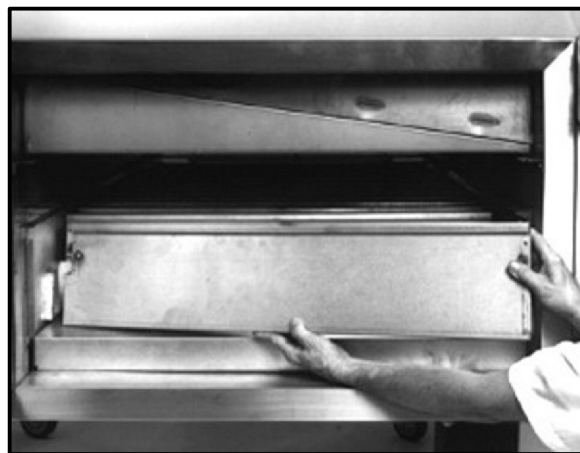


Figura 3



Installazione

Assemblaggio del Forno

NASTRO PORTAVIVANDE

1. Installare i supporti del nastro portavivande nelle apposite guide in modo che la ruota dentata si trovi sul lato del motore principale. Vedere la Figura 4.
2. Installare il gruppo del nastro nelle guide in modo tale che la ruota dentata si trovi sul lato del motore principale.
3. Installare la catena di azionamento sul motore. Vedere la Figura 5.



Figura 4



Figura 5

4. Installare il nastro portavivande come da illustrazione. Vedere le Figura 7 alla Figura 13.

NOTA: Per invertire la direzione del motore principale (nel caso fosse necessario), scambiare A1 e A2. Vedere la Figura 6.

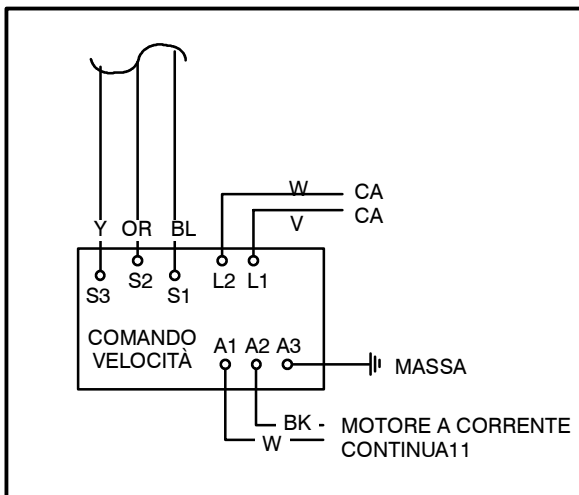


Figura 6

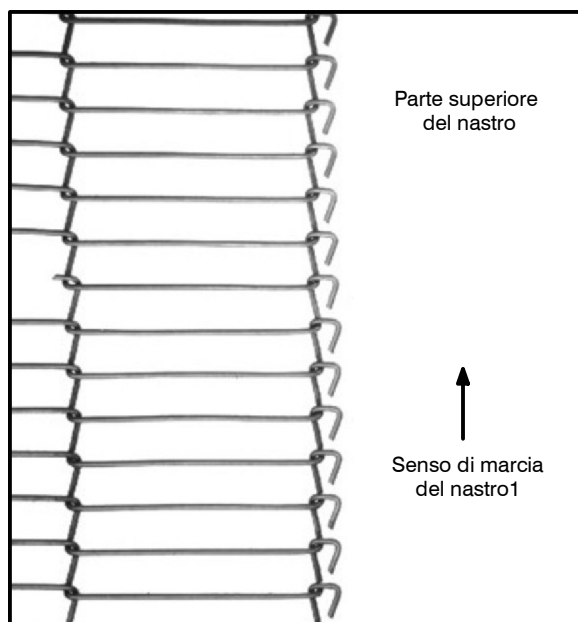


Figura 7

Assemblaggio del Forno



Figura 8

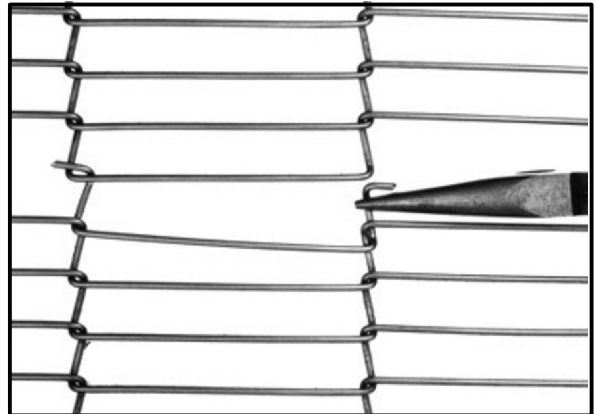


Figura 11

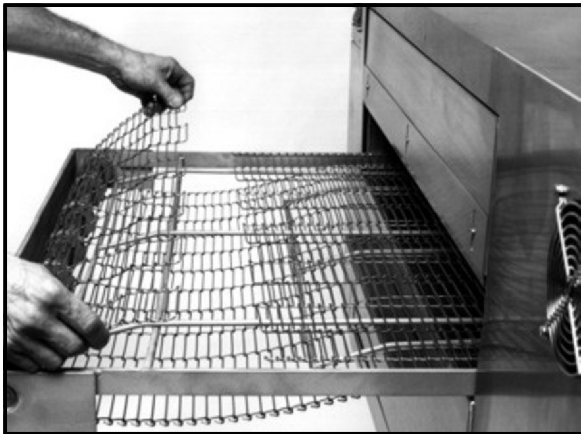


Figura 9

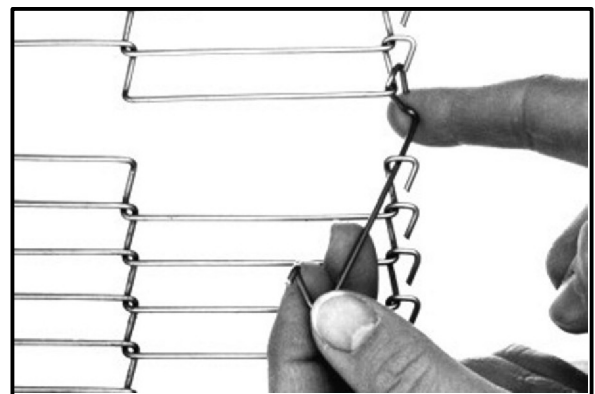


Figura 12

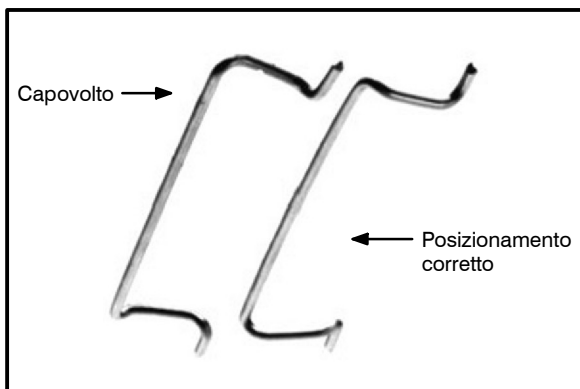


Figura 10

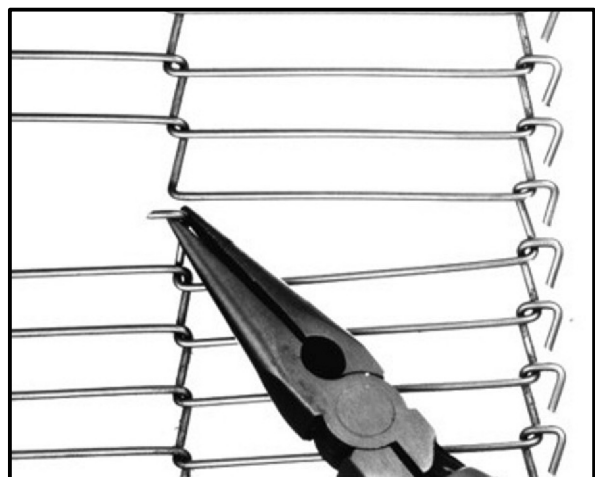


Figura 13



Installazione

Assemblaggio del Forno

LAMELLE DI FLUSSO ARIA

1. Togliere le lamelle di flusso aria.
2. Posizionare ed installare le strisce di bloccaggio in modo che le vivande cuociano uniformemente.
3. Rimontare le lamelle di flusso aria.

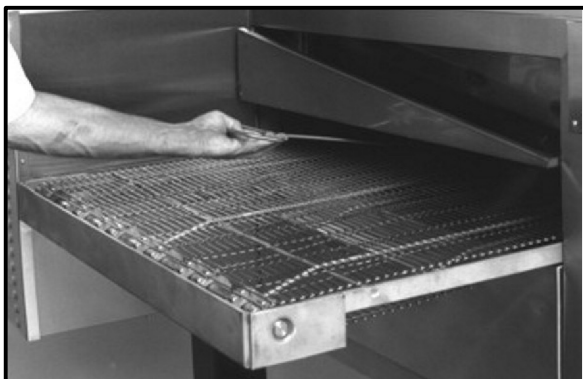


Figura 14

CAPPUCCI ESTREMITÀ

1. Installare i cappucci superiore ed inferiore come illustrato nella Figura 15 e Figura 16.



Figura 15



Figura 16

RACCOGLIBRICIOLE

1. Installare i raccoglibriciole.



Figura 17



Collegamento Alle Fonti di Alimentazione

COLLEGAMENTO AL GAS (se del caso)

Collegare il forno al condotto di erogazione del gas adatto all'uso con il proprio modello in conformità alle normative vigenti in materia.

Regolazione dell'apparecchio per altri tipi di gas

1. Chiudere la valvola del gas e posizionare su off l'interruttore generale.
2. Smontare il blocco del gas tramite i relativi giunti di accoppiamento.
3. Smontare il bruciatore principale e sostituire l'iniettore.
4. Sostituire l'iniettore pilota.
5. Montare il bruciatore e il blocco del gas.
6. Verificare che non vi siano perdite o connessioni elettriche allentate.
7. Se è necessario, regolare la pressione del gas ved. Figura 18.

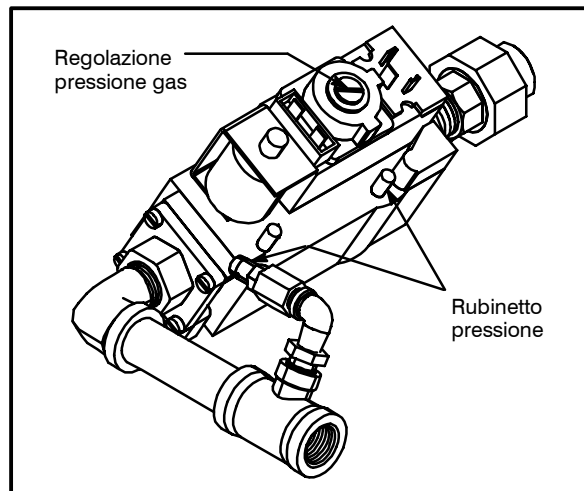


Figura 18

Tipo di Gas	Pressione Ingresso mbars	Pressione Bruciatore mbars	Diametro Iniettore mm	Apertura Aria mm	Iniettore, Pilota mm	Erogazione Standard kW (H _s)
MT3255						
G25	25	12	5,2	16	2 x 0,63	36.6 Metano
G20	20	8	5,2	16	2 x 0,63	36.6 Metano
G20/G25	20/25	Regolatore di pressione completamente avvitato	4,7	16	2 x 0,63	36.6 Metano
G31	30/37/50	24	3,2	16	2 x 0,30	36.6 Propano
MT3270						
G25	25	12	5,8	16	2 x 0,63	46 Metano
G20	20	8	5,8	16	2 x 0,63	46 Metano
G20/G25	20/25	Regolatore di pressione completamente avvitato	5,15	16	2 x 0,63	46 Metano
G31	30/37/50	24	3,48	16	2 x 0,30	46 Propano



Installazione

Collegamento Alle Fonti di Alimentazione

COLLEGAMENTO ELETTRICO

NOTA: Il collegamento elettrico deve essere affidato esclusivamente a tecnici qualificati.

NOTA: Il collegamento all'impianto elettrico deve essere conforme alla normativa vigente 64/8.

Utilizzare un supporto idoneo per il cavo di alimentazione. La persona addetta all'installazione deve fornire una boccia per il cavo di alimentazione che risponda a tutte le normative locali e nazionali sull'installazione di questi apparati.

Per i modelli a gas:

NOTA: I modelli a gas sono provvisti di un'unità di comando del bruciatore in grado di rilevare la fase. Se la fase e il neutro sono stati invertiti, il comando si blocca.

Collegare i connettori 1 e 2 dell'aspiratore. Vedere la Figura 19.

Collegare fase + neutro + massa.

Per i modelli elettrici:

Collegare il forno ad un gruppo indipendente da 400 V, 3N, 50 Hz, con connessione rigida e interruttore automatico. L'interruttore automatico deve essere in grado di scollegare tutti i poli, compreso il neutro, con una separazione di contatto di almeno 3 mm.

Collegare L1 + L2 + L3 + neutro + massa.

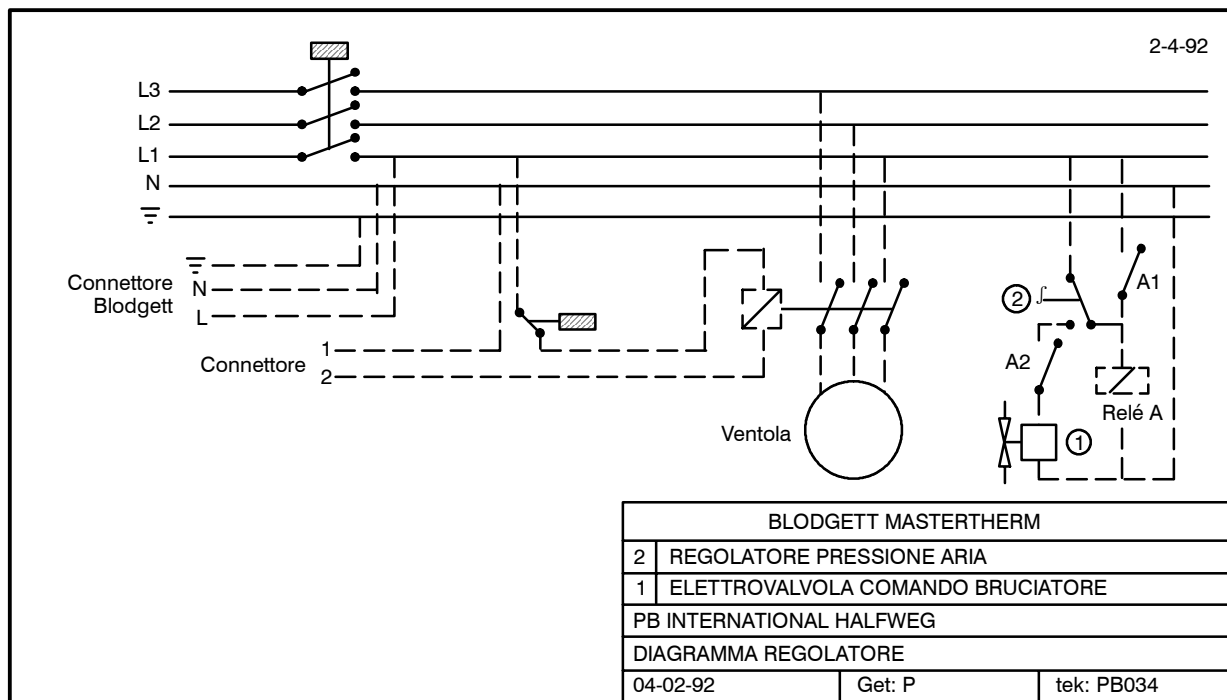


Figura 19



FUNZIONAMENTO

NOTA: È vietato l'uso dell'apparecchio al personale non qualificato.

1. Aprire la valvola del gas. (Soltanto nei modelli a gas.)
2. Attivare l'interruttore elettrico principale.

NOTA: Se il forno non si accende dopo diversi tentativi, rivolgersi ad un tecnico qualificato.

3. Posizionare l'interruttore BLOWER (SOF-FIANTE) (5), situato sul pannello anteriore, su ON. La ventola inizia a girare e il comando della temperatura si avvia.
4. Tenere premuti i tasti con le frecce situati sul pannello di CONTROLLER DELLA TEMPERATURA (2) per selezionare la temperatura desiderata.
5. Posizionare L'INTERRUTTORE HEAT (CALORE) (4), situato sul pannello anteriore, su ON. La HEAT (CALORE) (3) dell'indicatore della temperatura si accende mentre il forno si riscalda per raggiungere la temperatura fissata.

NOTA: Se durante l'avviamento il bruciatore non si accende direttamente, la spia di allarme si accende. Premere l'interruttore RESET (RIPRISTINO) per riavviare il bruciatore. (Soltanto nei modelli a gas.)

6. Posizionare l'interruttore CONVEYOR (NASTRO PORTAVIVANDE) (6), situato sul pannello anteriore, su ON. Il nastro portavivande si mette in moto.
7. Tenere premuti i tasti con le frecce situati sul pannello di comando COOK TIME (TEMPI DI COTTURA) (1) per selezionare i tempi desiderati di cottura.

NOTA: La temperatura e la velocità del nastro possono essere modificate durante la cottura.

SPEGNIMENTO

1. Posizionare gli interruttori del soffiante, del calore e del nastro su OFF. Le ventole rimangono attive fino al raffreddamento del forno.
2. Chiudere la valvola del gas. (Soltanto nei modelli a gas.)

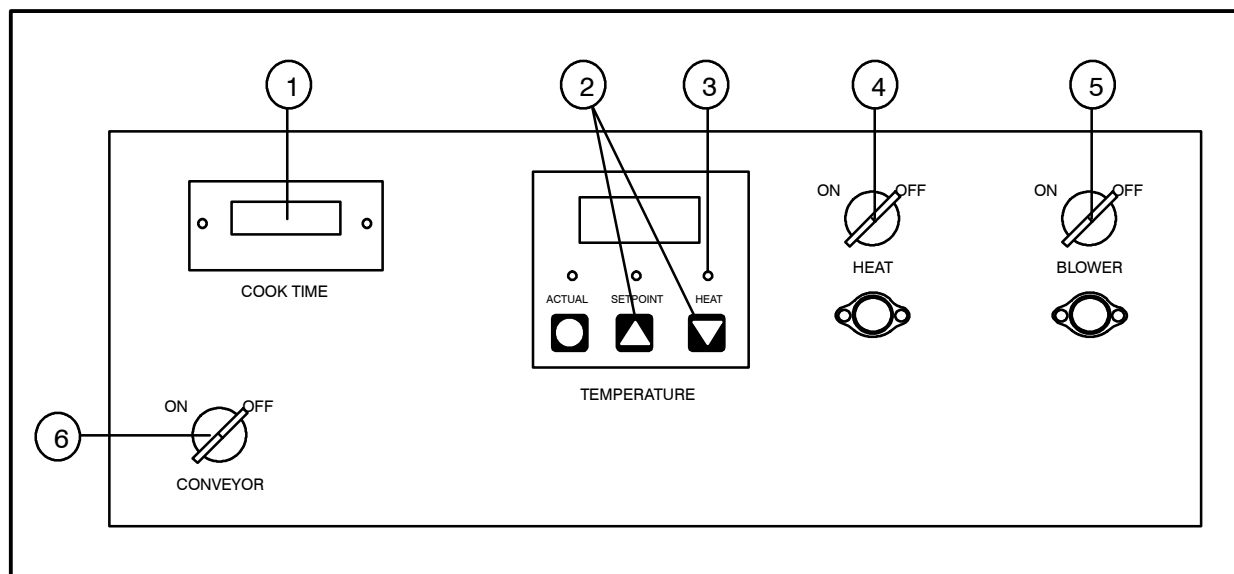


Figura 20



Funzionamento

Computer per la cottura (MT3270)

FUNZIONAMENTO

NOTA: Le procedure inerenti al funzionamento del forno devono essere espletate esclusivamente da personale qualificato.

Per accendere il forno:

1. Aprire la valvola manuale del gas portandola in posizione ON (solo per i modelli a gas).
2. Tenere premuto il tasto ON/OFF (2).
3. Sul display lampeggerà la scritta *WAIT LOW SET TIME mmss*.
4. La spia HEAT (4) resta accesa mentre il forno si scalda fino a raggiungere la temperatura impostata.

NOTA: Se, attivando il forno, il bruciatore non si accende direttamente, lampeggerà la spia di allarme. Premere il tasto RESET per riavviare il bruciatore (solo modelli a gas).

NOTA: se il forno non dovesse accendersi dopo vari tentativi, contattare un installatore qualificato.

Per visualizzare il tempo di cottura:

1. Premere il tasto TIME (8). Il LED del tasto si accenderà e sul display lampeggerà la scritta *SET TIME mmss*.

Per visualizzare la temperatura attuale del forno:

1. Premere il tasto ACT TEMP (6). Il LED del tasto si accenderà e sul display si leggerà la scritta *ACTUAL nnnn°C*.

Per visualizzare la temperatura impostata:

1. Premere il tasto SET TEMP (6). Il LED del tasto si accenderà e sul display lampeggerà la scritta *SET TEMP nnnn°C*.

Per spegnere il forno:

1. Premere il tasto ON/OFF (2). Le ventole di raffreddamento resteranno in funzione finché il forno non si sarà raffreddato.
2. Chiudere la valvola manuale del gas portandola in posizione OFF (solo per i modelli a gas).

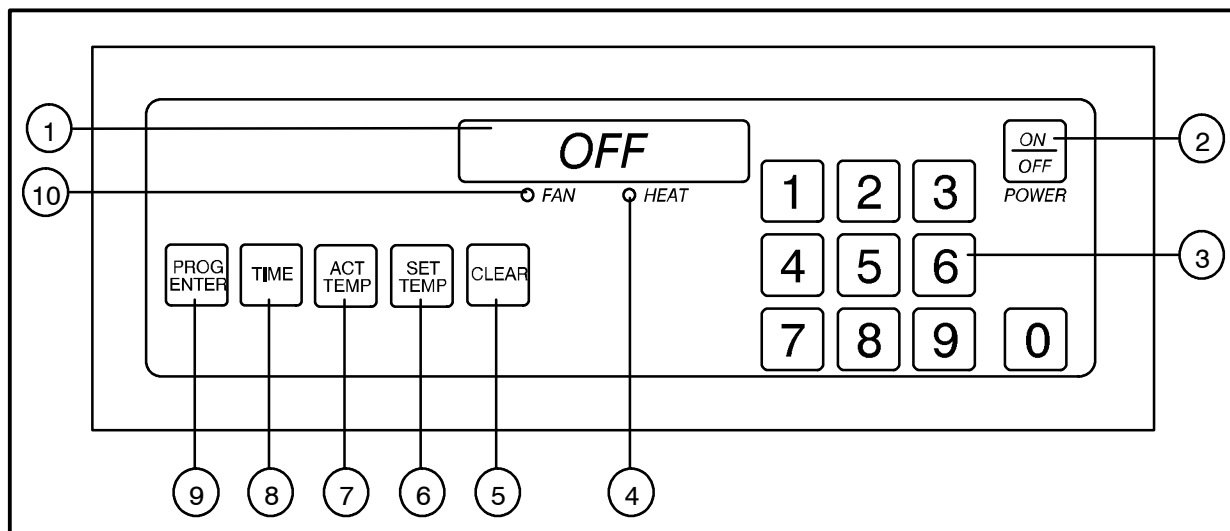


Figura 21



Computer per la cottura (MT3270)

PROCEDURE DI PROGRAMMAZIONE

Programmazione del tempo di cottura:

1. Premere il tasto PROGRAM/ENTER (9).
2. Premere il tasto TIME (8). Sul display si legge: *PROG-? SET TIME-? _ _ _ _*.
3. Utilizzare il tastierino NUMERICO (3) per impostare il tempo di cottura desiderato. In caso di errore, premere il tasto CLEAR (5) e re-inserire il numero.
4. Premere due volte il tasto PROGRAM/ENTER (9) per salvare il nuovo tempo di cottura.

Programmazione della temperatura di cottura

1. Premere il tasto PROGRAM/ENTER (9).
2. Premere il tasto SET TEMP (6). Sul display si legge: *PROG-? SET TEMP-? _ _ _ °C*.
3. Usare il tastierino NUMERICO (3) per impostare la temperatura desiderata. In caso di errore, premere il tasto CLEAR (5) e re-inserire il numero.
4. Premere due volte il tasto PROGRAM/ENTER (9) per salvare la nuova temperatura di cottura.



Manutenzione

Pulizia e sostituzione di componenti

PULIZIA

NOTA: NON bagnare il forno con spruzzatori d'acqua.

Ogni Giorno

1. Togliere i raccoglibriciole e pulirli.
2. Pulire il nastro portavivande con una spazzola.

Ogni 3 Mesi

1. Pulire le protezioni delle ventole assiali.

Ogni 6 Mesi

1. Togliere il nastro portavivande e le guide.
2. Pulire l'interno del forno.

NOTA: Arrotolare il nastro portavivande. Vedere la Figura 22.

Ogni 12 Mesi

Affidare i seguenti interventi ad un tecnico di assistenza autorizzato dal produttore.

1. Pulizia del pannello di comando, del vano interno del forno, del bruciatore e delle ventole.
2. Controllo dei collegamenti elettrici principali.
3. Controllo del motore principale. Sostituzione delle spazzole di pulizia al carbone.
4. Pulizia e lubrificazione della catena di azionamento.
5. Controllo e regolazione dell'alimentazione del gas. (Soltanto nei modelli a gas.)

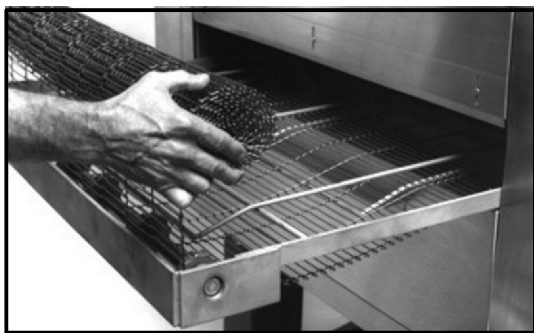


Figura 22

SOSTITUZIONE DI COMPONENTI

Componenti Elettrici

1. Staccare la presa di alimentazione del forno.
2. Togliere i componenti dal pannello e mettere da parte i cablaggi.
3. Reinstallare i componenti.

Combinazione Comando a Gas

NOTA: Soltanto nei modelli a gas.

1. Chiudere il gas e scollegare la corrente al forno.
2. Scollegare il cavo dell'alimentazione elettrica.
3. Staccare la presa del gas davanti e dietro la combinazione di comando.
4. Togliere il tubo della fiamma pilota, sostituirlo, rimontarlo ed eseguire le necessarie regolazioni. Verificare che non vi siano perdite di gas.

Rimozione del Bruciatore

NOTA: Soltanto nei modelli a gas.

1. Chiudere il gas e scollegare la corrente elettrica.
2. Staccare la presa del gas, ecc. (vedere sopra). Svitare le 4 viti della piastra di fissaggio del bruciatore. Togliere il bruciatore dalla camera di combustione.
3. Se è necessario, sostituire il bruciatore pilota. Installare il bruciatore.

Ventole di Raffreddamento

1. Staccare la corrente dall'interruttore generale. Smontare la piastra posteriore e, se è necessario, togliere il materiale isolante.
2. Staccare il collegamento elettrico e smontare le ventole.
3. Montare le ventole e i collegamenti elettrici.

Camera di Combustione

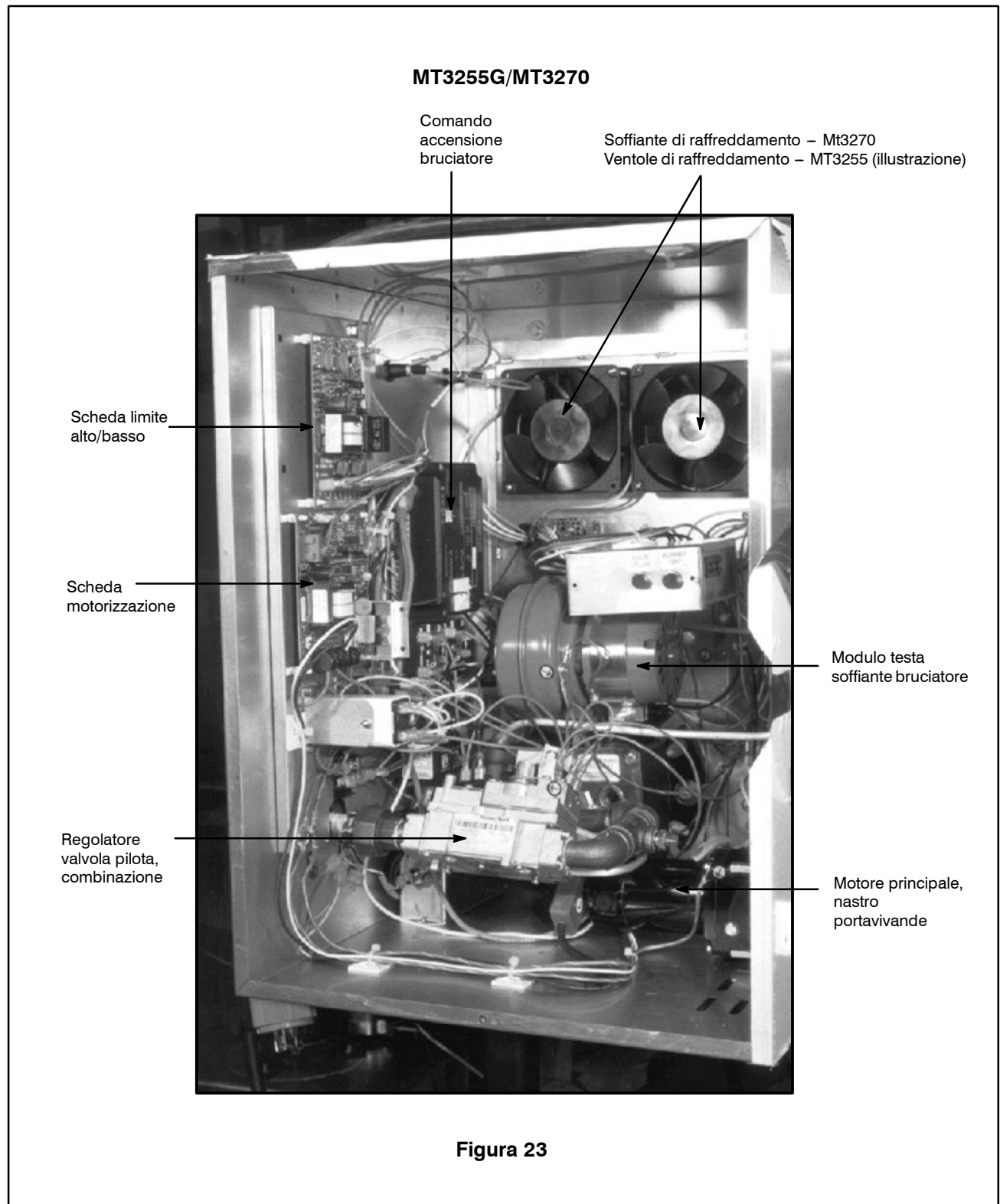
NOTA: Soltanto nei modelli a gas.

1. Togliere la piastra di copertura dietro il materiale isolante.
2. Smontare la camera di combustione e pulirla.
3. Installare la camera di combustione, la piastra di copertura, il materiale isolante e la piastra posteriore.

Componenti del Pannello di Comando

1. Staccare la corrente dall'interruttore generale.
2. Togliere il coperchio dello scomparto di comando. Estrarre il pannello di comando sfilandolo dalla sua sede.
3. Sostituire e/o riparare i rispettivi componenti difettosi. Installare il pannello e il coperchio dello scomparto di comando.
4. Prima di smontare e di reinstallare i sensori della temperatura, togliere la piastra posteriore e il materiale isolante. I sensori si trovano sulla parte superiore della camera di combustione.

Ubicazione dei componenti





Manutenzione

Ubicazione dei componenti

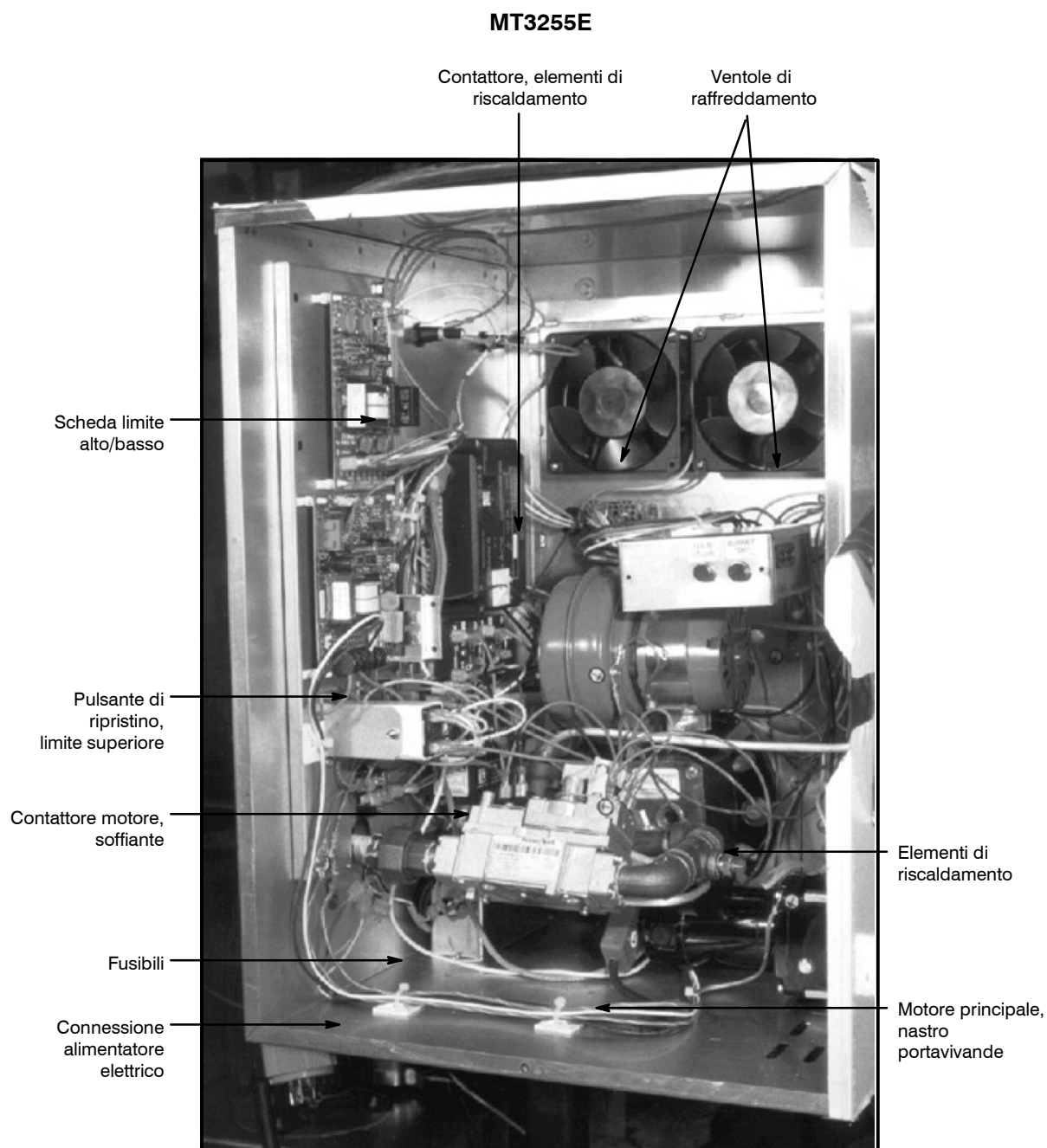


Figura 24



Ricerca ed eliminazione dei guasti

CAUSA(E) POSSIBILE(I)	RIMEDIO CONSIGLIATO
SINTOMO: il(i) motore(i) del ventilatore non funziona(no).	
• Controllo del ventilatore spento. • Forno non alimentato. • Fusibili del motore bruciati. • Fusibile del circuito di controllo bruciato.	• Accendere il controllo del ventilatore. • Sostituire i fusibili principali o resettare gli interruttori. • Sostituire i fusibili. • Sostituire i fusibili.
SINTOMO: il bruciatore non brucia o gli elementi non riscaldano.	
• Controllo spento. • Il(i) motore(i) del ventilatore non funziona(no). • La temperatura impostata per il forno non è superiore alla temperatura ambiente. • Valvola del gas manuale chiusa (solo per i modelli a gas).	• Accendere il controllo. • Controllare l'interruttore di comando e/o i fusibili. • Impostare la temperatura desiderata. • Aprire la valvola.
SINTOMO: il forno non raggiunge la temperatura desiderata	
• La pressione del gas al forno è troppo bassa (solo per i modelli a gas). • Dispositivo di controllo calore disattivato. • Forno non alimentato. • Il(i) motore(i) del ventilatore non funziona(no).	• Contattare i rappresentanti dell'ente gas locale. • Attivare il dispositivo di controllo. • Sostituire i fusibili principali. • Controllare l'interruttore di comando e/o i fusibili.
SINTOMO: il nastro trasportatore non scorre.	
• Dispositivo di comando del nastro disattivato. • Fusibile del circuito di controllo bruciato. • Nastro agganciato a qualcosa all'interno del forno.	• Attivare il dispositivo di comando. • Sostituire il fusibile. • Spegnerne il forno, sganciare e risolvere il problema.



AVVERTENZA!!

Scollegare sempre l'alimentazione elettrica prima di eseguire le operazioni di pulizia e di manutenzione del forno.

MT3255 e MT3270
Fornos de Correia
Manual do Operador – Proprietário



ENTREGA E INSPECÇÃO

Todos os fornos Blodgett são despachados em contentores para evitar danos. Após a entrega do seu novo forno:

- Verifique se o contentor de despacho está danificado por fora. Qualquer evidência de danos deverá ser registada no recibo de entrega, o qual deverá ser assinado pelo motorista encarregado do despacho.
- Desembale o forno e verifique se apresenta danos internos. A empresa transportadora aceita reclamações referentes a danos invisíveis se forem notificados dentro de 15 dias após a entrega e se o contentor do despacho se encontrar disponível para inspecção.

A Blodgett Oven Company não assume qualquer responsabilidade por perda ou danos sofridos em trânsito. A empresa transportadora assume toda a responsabilidade pela respectiva entrega nas devidas condições após ter aceite a carga. Contudo, nós estamos dispostos a prestar-lhe assistência se for necessário registar uma reclamação.

LOCALIZAÇÃO DO FORNO

O posicionamento do forno deverá ser devidamente planeado e localizado para que o seu desempenho seja mais satisfatório e mais conveniente para o operador.

- Colocar o forno a pelo menos 5 cm da parede de trás e 50 cm da parede lateral.
- Colocar o forno num local com ventilação adequada.
- Colocar o forno debaixo de um exaustor, em conformidade com os Padrões Locais e Nacionais para Instalação.
- Posicione o forno para que a tomada de abastecimento esteja acessível.



Instalação

Montagem do Forno

NOTA: Este aparelho deve ser instalado conforme o regulamentos atuais e usado somente num local bem ventilado. Refira-se às instruções antes de instalar e usar este aparelho. Instalação tem que ser feita por instalador qualificado somente.

PERNAS E RODINHAS

1. Remover o forno de dentro da embalagem.
2. Instalar as pernas e rodinhas conforme mostrado no desenho. Veja Figura 1.
3. Colocar o forno sobre as pernas.

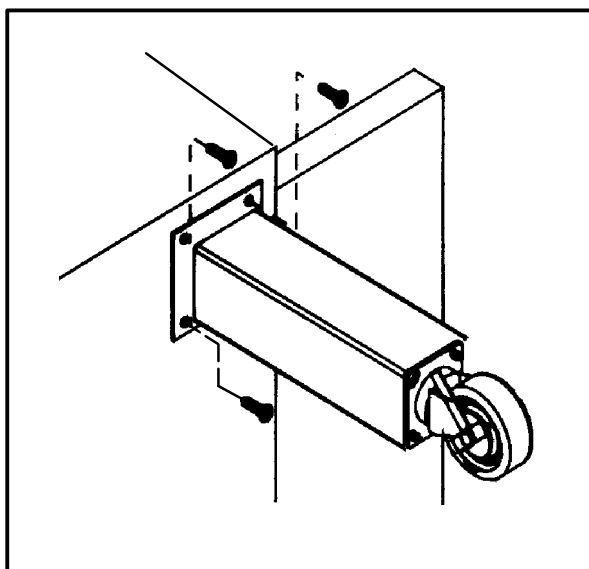


Figura 1

BOCAIS E DESVIADORES DE AR

1. Entrar dentro do forno.
2. Colocar os bocais e desviadores de are nos locais apropriados.
3. Fechar o acesso ao interior do forno.

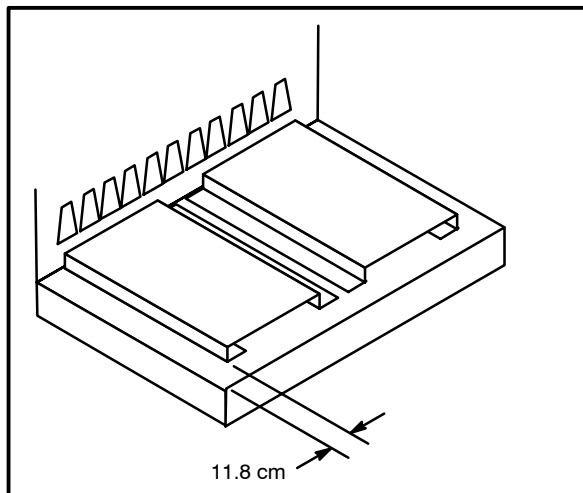


Figura 2

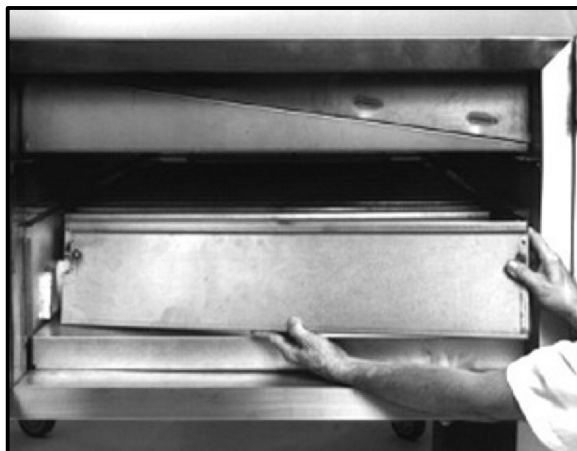


Figura 3



Montagem do Forno

CORREIA TRANSPORTADORA

1. Instalar os suportes da correia transportadora nos guias com a roda da engrenagem do lado do motor de impulsão. Veja Figura 4.
2. Instalar o conjunto da correia transportadora nos guias com a roda da engrenagem do lado do motor de impulsão.
3. Instalar a corrente de impulsão no motor. Veja Figura 5.



Figura 4



Figura 5

4. Instalar a correia transportadora conforme mostrado. Veja Figura 7 até Figura 13.

NOTA: Para reverter a direção do motor de impulsão (se necessário), troque A1 e A2. Veja Figura 6.

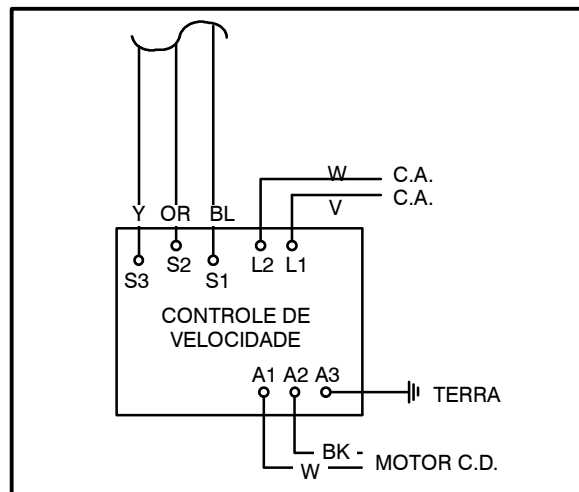


Figura 6

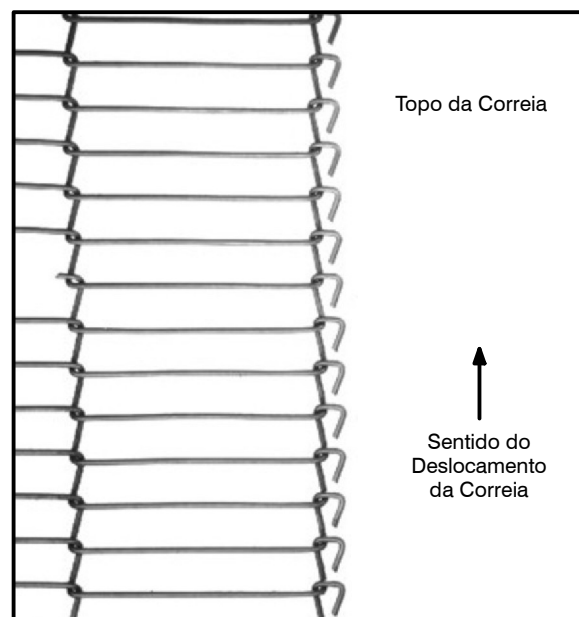


Figura 7



Instalação

Montagem do Forno



Figura 8

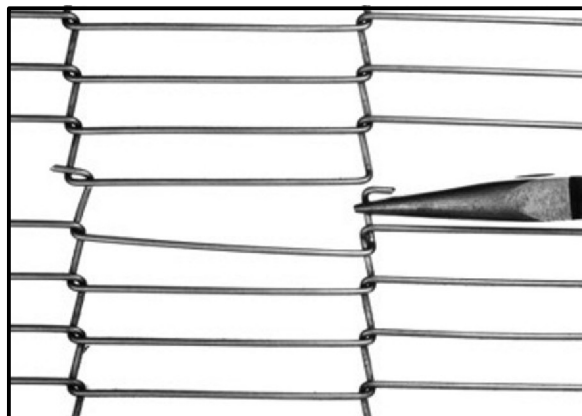


Figura 11



Figura 9

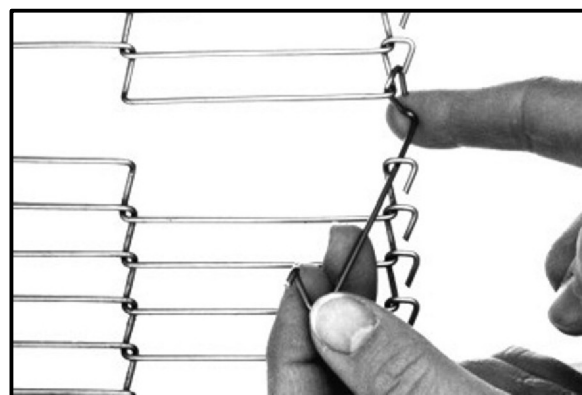


Figura 12

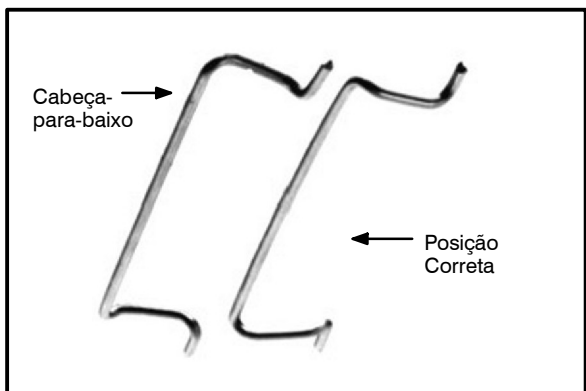


Figura 10

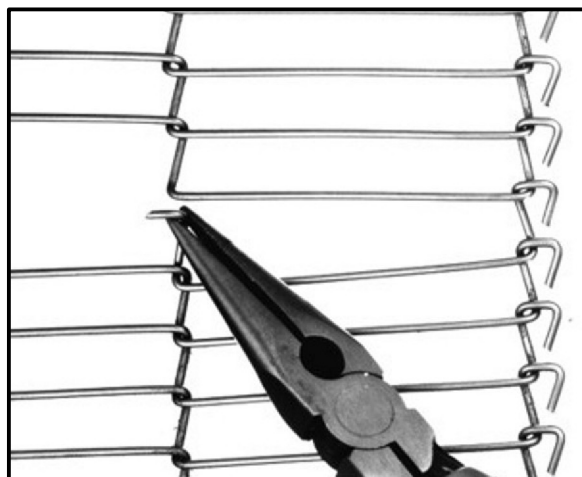


Figura 13



Montagem do Forno

CHAPAS DE FLUXO DE AR

1. Remover as chapas de fluxo de ar.
2. Posicionar e instalar as faixas de bloqueio para que o produto cozinhe por igual.
3. Reinstalar as chapas de fluxo de ar.

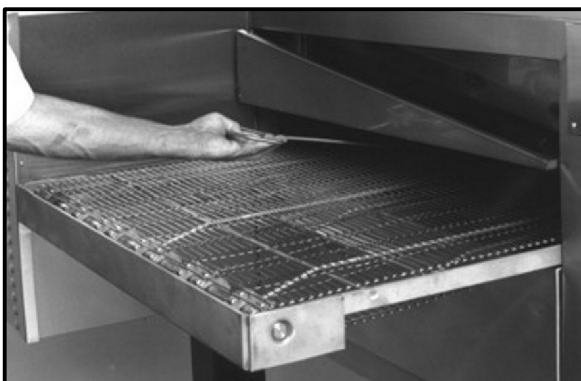


Figura 14

TAMPÕES DAS EXTREMIDADES

1. Instalar os tampões das extremidades superior e inferior conforme mostrado.



Figura 15



Figura 16

BANDEJAS PARA MIGALHAS

1. Instalar as bandejas para migalhas.



Figura 17



Instalação

Conexão Aos Serviços Públicos

CONEXÃO DE GAS (Se aplicável)

Conectar o forno à mangueira de gás com o tipo de gas adequado, conforme os Padrões Locais e Nacionais para Instalação.

Ajustando o Equipamento para Outros Tipos de Gases

1. Desligue a válvula de gás e desligue a chave operacional.
2. Desmonte o bloqueio de gás através dos acoplamentos.
3. Desmonte o queimador principal e substitua o injetor.
4. Substitua o injetor do piloto.
5. Instale o queimador e bloqueio de gás.
6. Verifique vazamentos e possíveis conexões elétricas soltas.
7. Regular a pressão do gás, se necessário. Veja Figura 18.

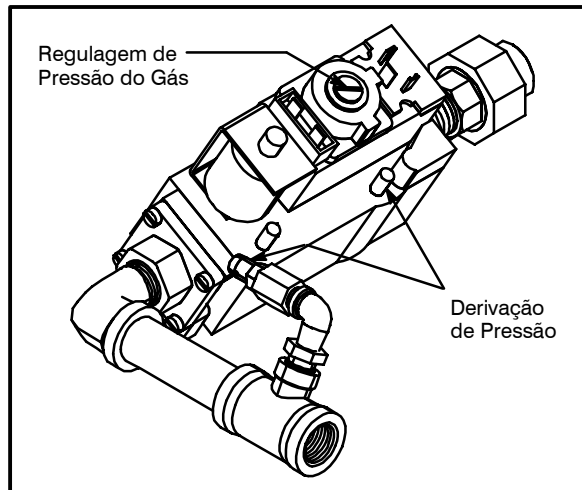


Figura 18

Tipo de Gás	Pressão de Admissão mbars	Pressão do Queimador mbars	Diâmetro do Injetor mm	Passagem de Ar mm	Injetor Piloto mm	Valor Padrão de Entrega kW (H _s)
MT3255						
G25	25	12	5,2	16	2 x 0,63	36.6 Gás Natural
G20	20	8	5,2	16	2 x 0,63	36.6 Gás Natural
G20/G25	20/25	Regulador de Pressão Totalmente Aparafusado	4,7	16	2 x 0,63	36.6 Gás Natural
G31	30/37/50	24	3,2	16	2 x 0,30	36.6 Propeno
MT3270						
G25	25	12	5,8	16	2 x 0,63	46 Gás Natural
G20	20	8	5,8	16	2 x 0,63	46 Gás Natural
G20/G25	20/25	Regulador de Pressão Totalmente Aparafusado	5,15	16	2 x 0,63	46 Gás Natural
G31	30/37/50	24	3,48	16	2 x 0,30	46 Propeno

CONEXÃO ELÉCTRICA

NOTA: *Conexão eléctrica tem que ser feita por instalador qualificado somente.*

NOTA: *As ligações eléctricas devem ser efectua-
das de acordo com os codigos Nacionais
e Locais.*

Um alívio de tensão para o cabo de abastecimen-
to é requerido. O instalador tem que fornecer um
embuchamento de cabo de abastecimento que
satisfaça todos os Padrões Locais e Nacionais de
Instalação.

Para Modelos a Gás:

NOTA: *Os modelos a gás possuem uma unidade
controladora de queimador sensível à
fase. Se a fase e o terra forem trocados o
controle travará.*

Conectar o conector 1 & 2 do ventilador do exaus-
tor. Veja Figura 19.

Conectar fase + neutro + terra.

Para Modelos Elétricos:

Conectar o forno a um grupo 400V, 3N, 50 Hz se-
parado com conexão rígida e disjuntor. O disjun-
tor deve desconectar todos os pólos, incluindo
terra com uma separação mínima de 3 mm entre
os contatos.

Conectar L1 + L2 + L3 + neutro + terra.

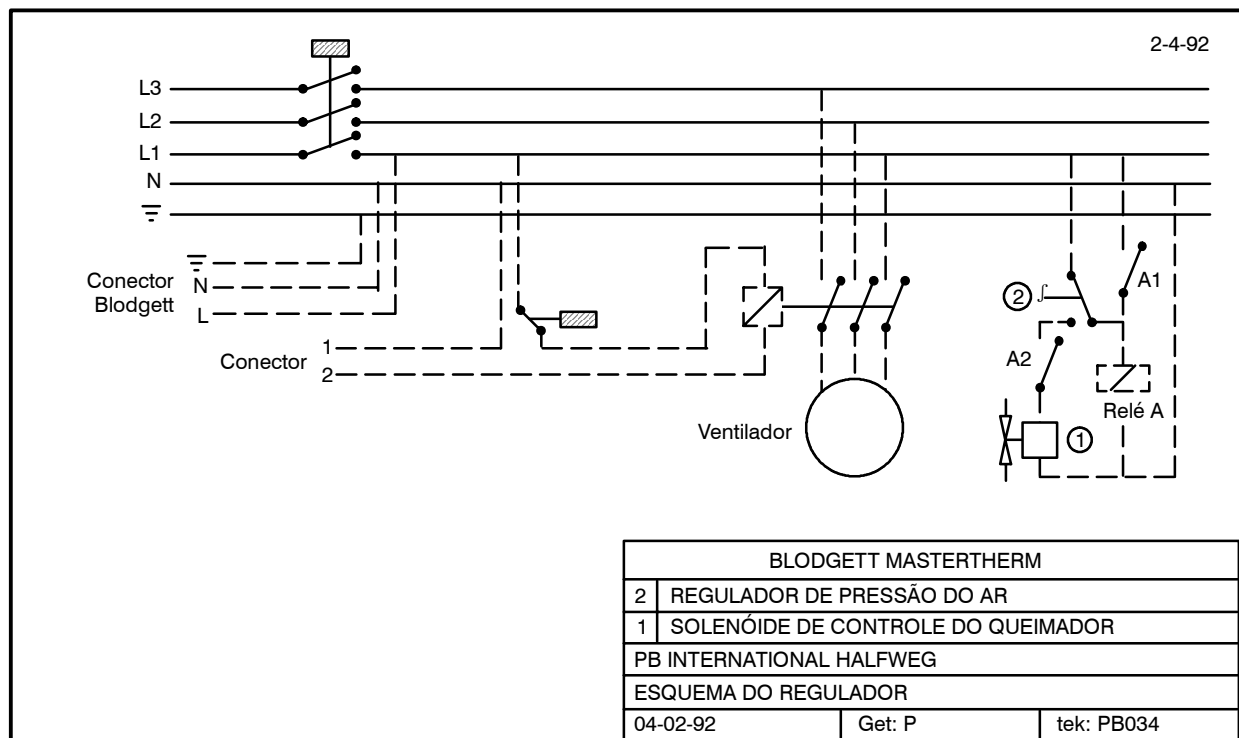


Figura 19



Operação

Controlo Manual

OPERAÇÃO

NOTA: A operação é restrita ao pessoal qualificado.

1. Ligue a válvula de gás. (Modelos a gás somente).
2. Ligar a chave elétrica operacional principal.

NOTA: Se o forno não acender depois de diversas tentativas, procure um instalador qualificado.

3. Gire a CHAVE DO SOPRADOR (5) na frente do painel para ON (Liga). O ventilador começa a girar e o controle de temperatura liga.
4. Aperte e segure a as teclas de setas no CONTROLADOR DE TEMPERATURA (2) para ajustar a temperatura desejada.
5. Gire a CHAVE DE CALOR (4) no painel frontal para ON (Liga). A LUZ DE CALOR (3) no indicador de temperatura acende conforme o forno esquentar até a temperatura.

NOTA: Se o queimador não acender diretamente quando ligar, a luz de alarme acenderá. Aperte o botão RESET (REARMAR) para-ligar o queimador. (Modelos a gás somente.)

6. Gire a CHAVE DA CORREIA (6) no painel frontal para ON (Liga). A correia transportadora começará a se mover.

7. Aperte e segure a as teclas de setas no COOK TIME CONTROL (1) (CONTROLE DE TEMPO DE COZIMENTO) para ajustar o tempo desejado de cozimento.

NOTA: A temperatura e a velocidade da correia podem ajustadas durante o processo de assadura.

DESLIGAMENTO

1. Gire a chave do soprador, calor e da correia para OFF (Desliga). Os ventiladores ainda funcionarão até o forno esfriar.
2. Desligue a válvula de gás. (Modelos a gás somente).

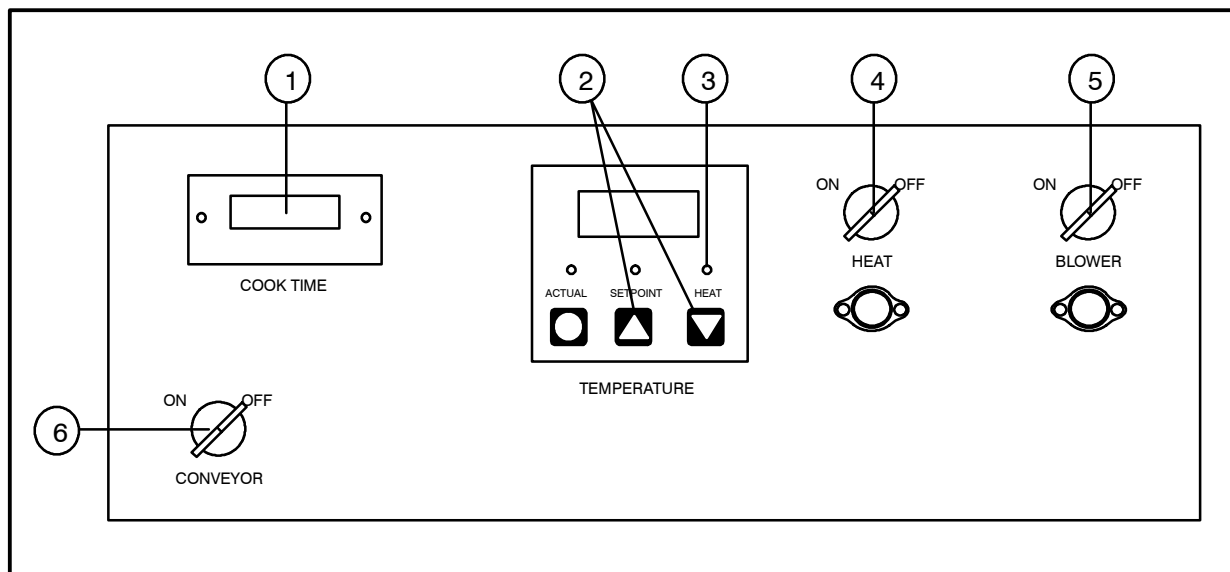


Figura 20

Computador de Cozinha (MT3270)

OPERAÇÃO

NOTA: A operação é restrita a pessoal qualificado.

Para ligar o forno:

1. Rode a válvula de gás manual para LIGADO (ON). (Apenas em modelos de gás).
2. Prima e mantenha premida a tecla LIGADO/DESLIGADO (ON/OFF) (2).
3. O ecrã piscará mostrando WAIT LOW SET TIME mmss.
4. A luz de QUENTE (4) acender-se-á enquanto o forno aquece até atingir a temperatura.

NOTA: Se ao iniciar, o queimador não acender directamente, acender-se-á a luz de alarme. Prima a maçaneta RESET (RESTAURAR) para reiniciar o queimador. (Apenas em modelos de gás).

NOTA: Se o forno não funcionar após várias tentativas contacte um instalador qualificado.

Para ver a configuração de tempo de cozedura:

1. Prima a tecla TIME (TEMPO) (8). O LED da tecla acender-se-á e o ecrã mostrará SET TIME mmss.

Para ver a temperatura real do forno:

1. Prima a tecla ACT TEMP (Temperatura real) (6). O LED da tecla acender-se-á e o ecrã mostrará ACTUAL nnnn°C.

Para ver o ponto de configuração da temperatura:

1. Prima a tecla SET TEMP (Configurar Temperatura) (6). O LED da tecla acender-se-á e o ecrã mostrará SET TEMP nnnn°C.

Para desligar o forno:

1. Prima a tecla ON/OFF (2). As ventoinhas continuarão em funcionamento até o forno arrefecer.
2. Rode a válvula de gás manual para DESLIGADO (OFF). (Apenas em modelos de gás).

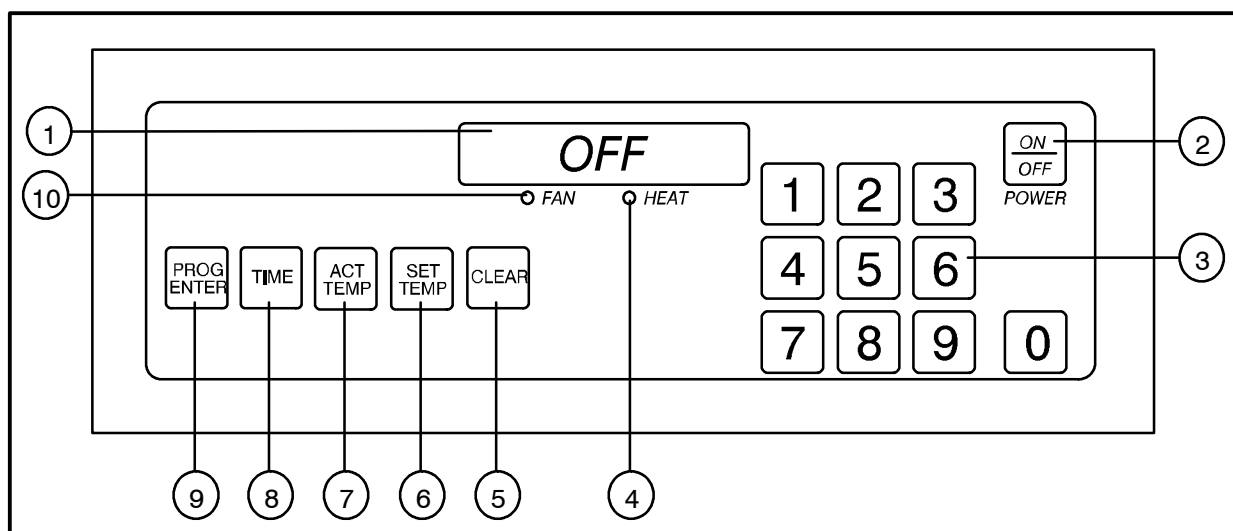


Figura 21



Operação

Computador de Cozinha (MT3270)

PROCEDIMENTOS DE PROGRAMAÇÃO

Programar o tempo de cozedura:

1. Prima a tecla PROGRAM/ENTER (Programa/Enter) (9).
2. Prima a tecla TIME (TEMPO) (8). O ecrã mostra *PROG-? SET TIME-? _ _ _ _*.
3. Use as teclas NUMÉRICAS (3) para inserir o tempo de cozedura desejado. Se se enganar, prima a tecla CLEAR (Apagar) (5) e volte-a inserir o número.
4. Prima tecla PROGRAM/ENTER (9) duas vezes para guardar o novo tempo.

Programar a temperatura:

1. Prima a tecla PROGRAM/ENTER (9).
2. Prima a tecla SET TEMP (Configurar Temperatura) (6). O ecrã mostra *PROG-? SET TEMP-? _ _ _ °C*.
3. Use as teclas NUMÉRICAS (3) para inserir o ponto de configuração da temperatura desejado. Se se enganar, prima a tecla CLEAR (Apagar) (5) e volte-a inserir o número.
4. Prima tecla PROGRAM/ENTER (9) duas vezes para guardar a nova temperatura.



Limpeza e Substituição de Peças

LIMPEZA

NOTA: NÃO borrifar o forno com jato d'água.

Diariamente

1. Remover e limpar as bandejas de migalhas.
2. Limpar a correia transportadora com uma escova.

A Cada 3 Meses

1. Limpar as guardas dos ventiladores axiais.

A Cada 6 Meses

1. Remover a correia transportadora e guias.
2. Limpar o interior do forno.

NOTA: Enrolar a correia transportadora. Veja Figura 22.

A Cada 12 Meses

Uma pessoa de serviço autorizado pela fábrica deve:

1. Limpar o painel de controle, cavidade do forno, queimador e ventiladores.
2. Verificar as principais conexões elétricas.
3. Verificar o motor impulsor. Substituir as escovas de carbono.
4. Limpar e lubrificar a corrente impulsora.
5. Verificar e ajustar a regulagem de gás (Modelos a gás somente.)



Figura 22

SUBSTITUIÇÃO DE PEÇAS

Componentes Elétricos

1. Desligue a conexão elétrica principal ao forno.
2. Remova os componentes do painel e coloque a fiação para o lado.

3. Re-instale os componentes.

Combinação de Controle de Gas

NOTA: Para modelos a gás somente.

1. Desligue o gás e desligue a força ao forno.
2. Remova a conexão elétrica.
3. Remova a conexão de gás na frente e atrás do controle da combinação.
4. Remova a mangueira piloto, substitua, re-instale e regule. Verifique contra vazamentos.

Remoção do Queimador

NOTA: Para modelos a gás somente.

1. Desligue o gás e desligue a força.
2. Remover a conexão de gás, etc. (ver acima). Desaparafuse 4 parafusos da chapa de montagem do queimador. Remover o queimador da câmara de combustão.
3. Substitua o queimador piloto se necessário. Instalar o queimador.

Ventiladores de Resfriamento

1. Desligue a força e desmonte a chapa traseira, remover o isolamento se necessário.
2. Remover a conexão elétrica e desmontar o respectivo ventilador.
3. Instalar os ventiladores e conexão elétrica.

Câmara de Combustão

NOTA: Para modelos a gás somente.

1. Remover a chapa de cobertura atrás do isolamento.
2. Desmontar a câmara de combustão e limpar.
3. Instalar a câmara de combustão, chapa de cobertura, isolamento e chapa traseira.

Componentes do Painel de Operação

1. Desligue a força.
2. Remover a tampa do compartimento de controle. Puxe o painel de controle para fora.
3. Substituir e reparar o respectivo componente. Instalar o painel e a tampa do compartimento de controle.
4. Antes de desmontar e reinstalar os sensores de temperatura, remova a chapa traseira e o isolamento. Os sensores estão localizados no topo da câmara de combustão.



Manutenção

Localização dos Componentes

MT3255G/MT3270

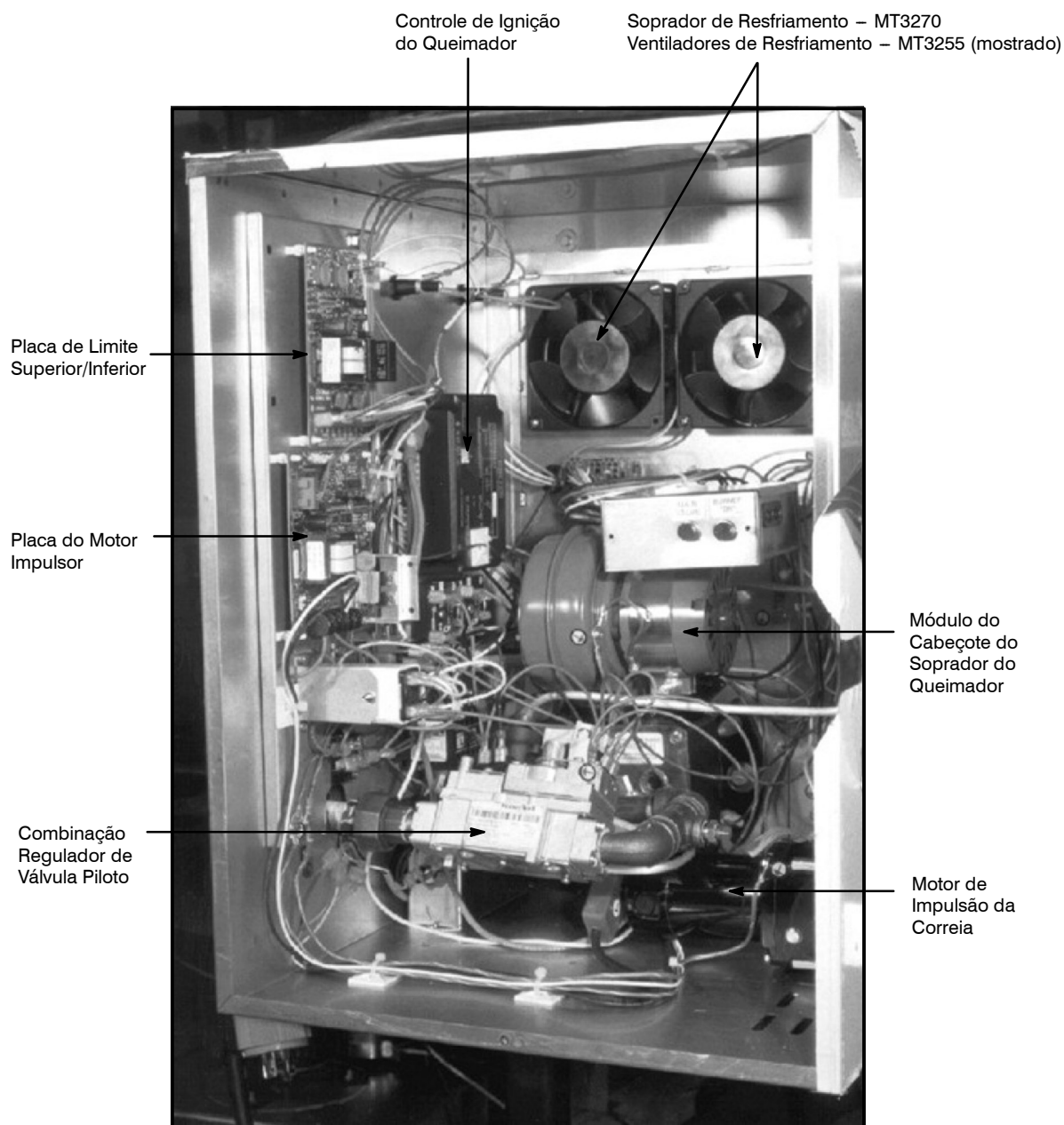


Figura 23



Localização dos Componentes

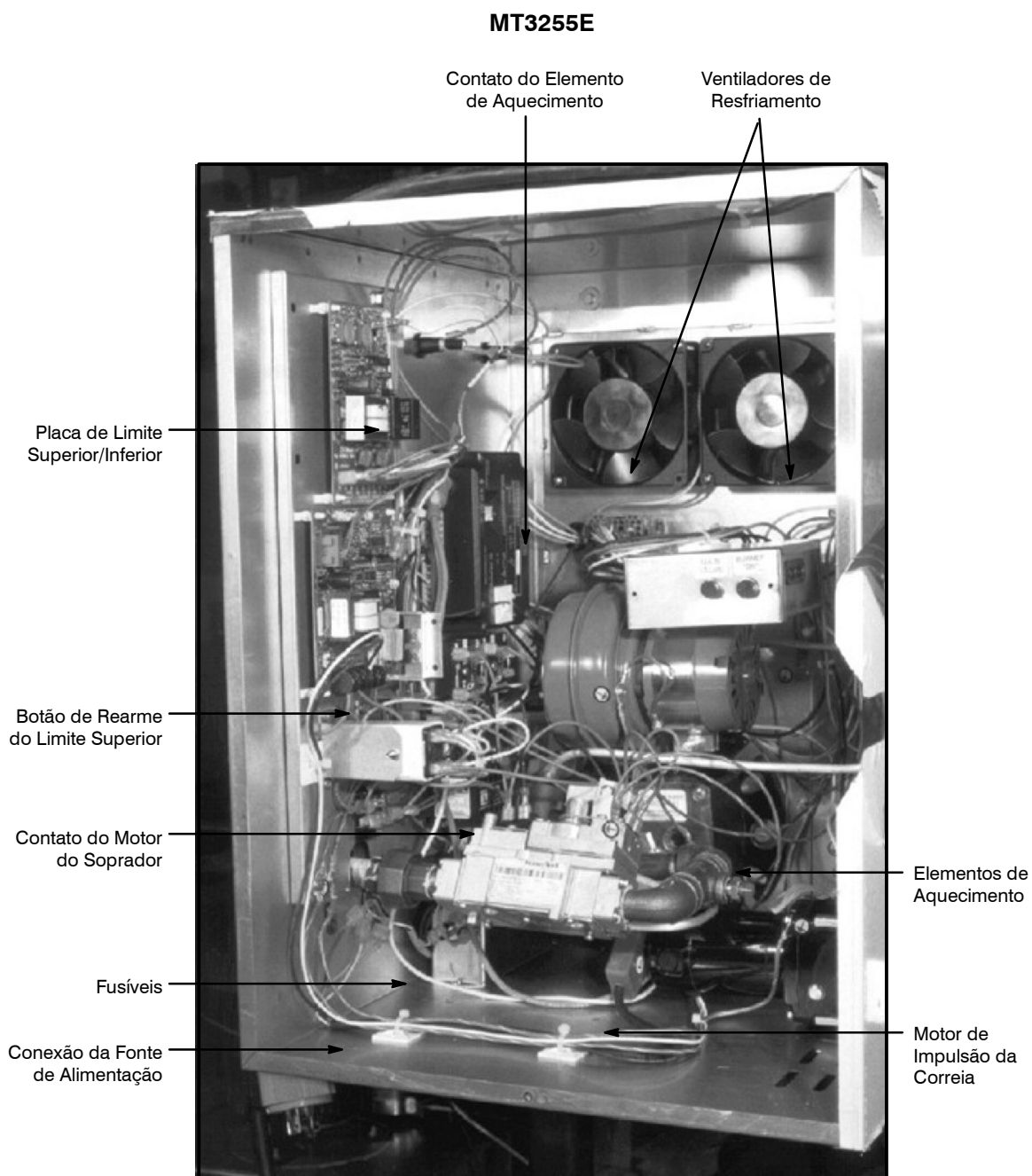


Figura 24



Manutenção

Resolução de problemas

CAUSA(S) POSSÍVEL(EIS)	SOLUÇÃO SUGERIDA
SINTOMA: O(s) motor(es) do soprador não estão a funcionar.	
• Controlo do soprador desligado. • O forno não recebe energia. • Fusíveis do motor queimados. • Fusível do circuito de controlo queimado.	• Ligue o soprador • Troque os fusíveis principais ou restaure os interruptores • Troque os fusíveis • Troque os fusíveis
SINTOMA: O queimador não acende ou os elementos não aquecem	
• Controlo desligado • O(s) motor(es) do soprador não estão a funcionar. • O forno não está configurado acima da temperatura ambiente • Válvula manual de gás fechada (apenas em modelos a gás)	• Ligue o controlo • Verifique o interruptor do controlo e/ou fusíveis • Ponha na temperatura desejada • Abra a válvula
SINTOMA: O forno não atinge a temperatura desejada	
• A pressão de gás no forno é demasiado baixa (apenas em modelos a gás) • Controlo de calor desligado. • O forno não recebe energia. • O(s) motor(es) do soprador não estão a funcionar.	• Contacte os representantes locais de gás • Ligue o controlo • Troque os fusíveis principais • Verifique o interruptor do controlo e/ou fusíveis
SINTOMA: Correia não anda	
• Controlo da correia desligado. • Fusível do circuito de controlo queimado. • A correia está presa em algo no forno	• Ligue o controlo • Troque o fusível • Desligue o forno, solte e resolva o problema



ADVERTÊNCIA!!

Desligue sempre a energia antes de limpar ou fazer a manutenção do forno.

MT3255 y MT3270
Hornos Transportadores
Manual del Dueño - Operador



Instalación

Entrega e Ubicación

ENTREGA E INSPECCIÓN

Todos los hornos Blodgett se envían en contenedores para evitar daños. Después de recibir su horno nuevo:

- Inspeccione el contenedor en el que se realizó el envío para asegurarse de que no se hayan producido daños externos. Si observa daño alguno, anótelos en el recibo de entrega que deberá firmar el conductor.
- Desembale el horno y asegúrese de que no se hayan producido daños internos. Los transportistas aceptan reclamaciones por concepto de daños ocultos si éstos se notifican en un plazo de quince días posteriores a la fecha de entrega, y el contenedor del envío se conserve para poder ser inspeccionado.

Blodgett Oven Company no puede asumir responsabilidad alguna por pérdidas o daños ocasionados durante el transporte. El transportista asumió responsabilidad completa por la entrega del producto en buen estado en el momento en que se aceptó el envío. Por consiguiente, nosotros estaremos dispuestos a ayudarle en caso de que sea necesario presentar una reclamación.

UBICACIÓN DEL HORNO

La ubicación adecuada y bien planificada del horno proporcionará al usuario conveniencia y un rendimiento satisfactorio.

- Coloque el horno por lo menos a 5 cms de la pared trasera y a 50 cms de la pared lateral.
- Coloque el horno en un área ventilada correctamente.
- Coloque el horno debajo de una campana de escape, de acuerdo con los estándares de instalación nacionales y locales.
- Coloque el horno de modo que el enchufe de abastecimiento quede accesible.



Montaje del Horno

AVISO: Este artefacto se tiene que instalar según las regulaciones presentes y sólo se debe usar en lugares bien ventilados. Refiérase a las instrucciones antes de instalar y de usar este artefacto. Sólo un instalador calificado debe hacer la instalación.

LAS PATAS Y LAS RUEDECILLAS

1. Remueva el horno de su cajón de empaque.
2. Instale las patas y las ruedecillas como se muestra en la figure. Vea la Figura 1.
3. Levante el horno y póngalo verticalmente sobre las patas.

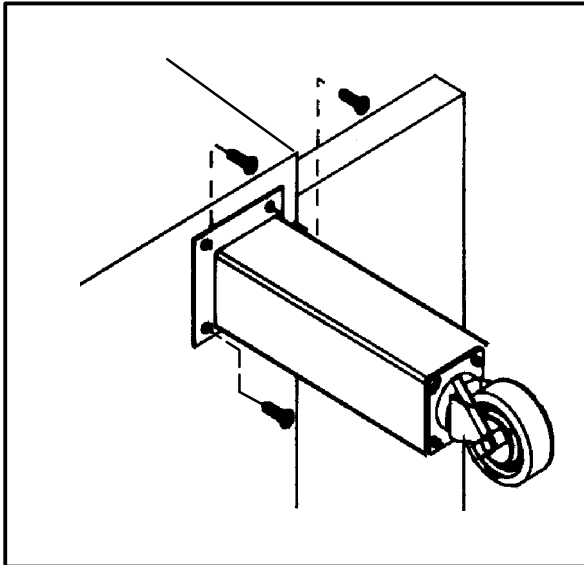


Figura 1

BOQUILLAS DE AIRE Y DESVIADORES

1. Obtenga acceso para llegar al interior del horno.
2. Ponga las boquillas de aire y los desviadores en la ubicación adecuada.
3. Cierre el acceso al interior del horno.

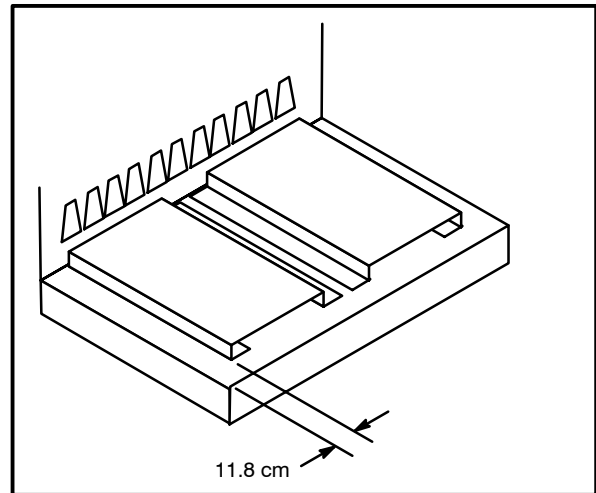


Figura 2

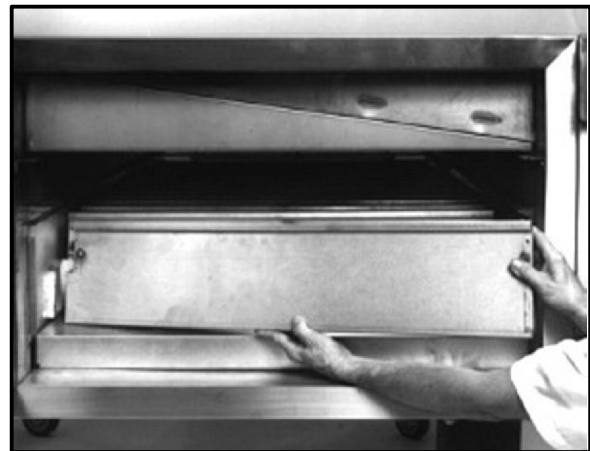


Figura 3



Instalación

Montaje del Horno

LA CORREA TRANSPORTADORA

1. Instala los soportes de la correa transportadora en las guías con la rueda de engranajes en el lado del motor de impulsión. Vea la Figura 4.
2. Instale el conjunto de la correa transportadora en las guías, con la rueda de engranajes en el lado del motor de impulsión.
3. Instala la cadena de transmisión con el motor. Vea la Figura 5.



Figura 4



Figura 5

4. Instala la correa transportadora en el motor. Vea la Figura 7 a la Figura 13

AVISO: Antes de invertir el sentido de marcha del motor de impulsión, invierta la posición de A1 y A2. Vea la Figura 6.

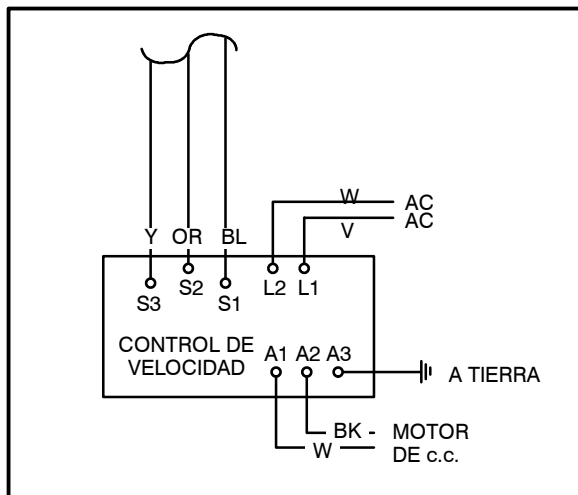


Figura 6

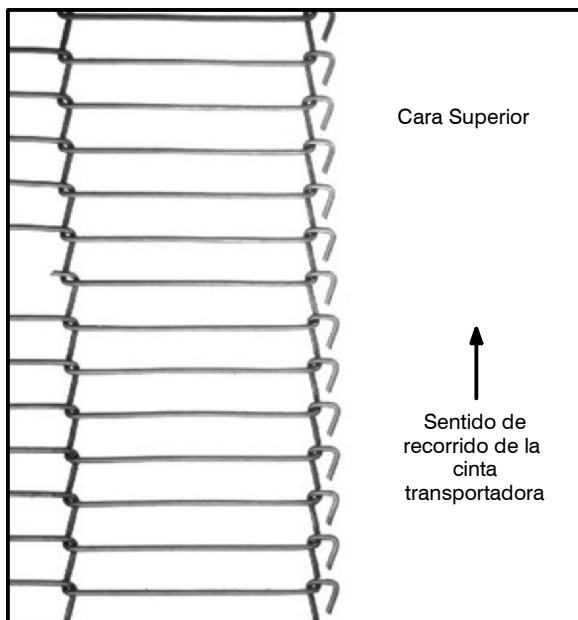


Figura 7

Montaje del Horno



Figura 8

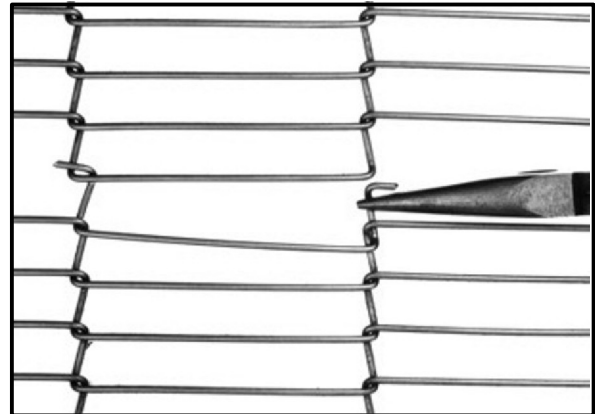


Figura 11

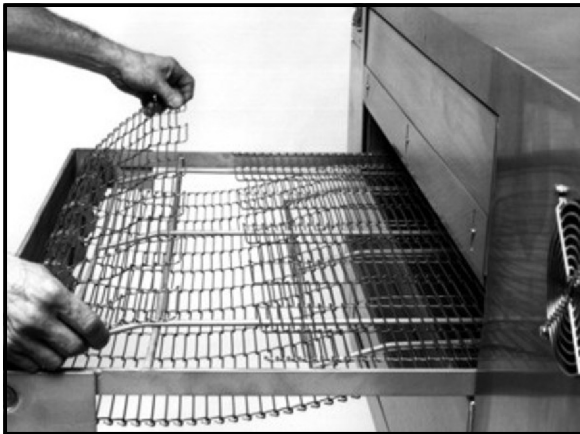


Figura 9

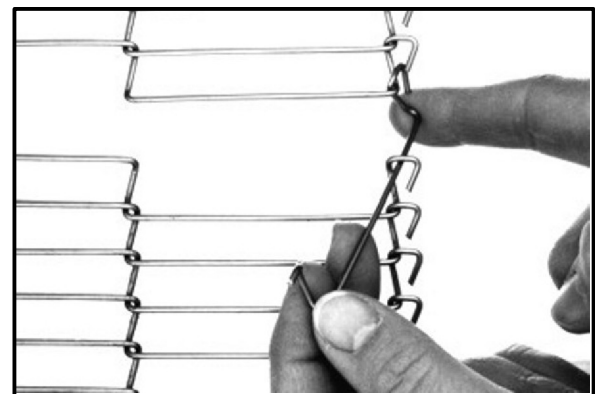


Figura 12

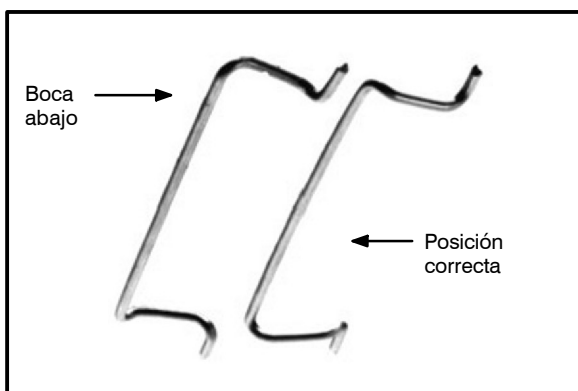


Figura 10

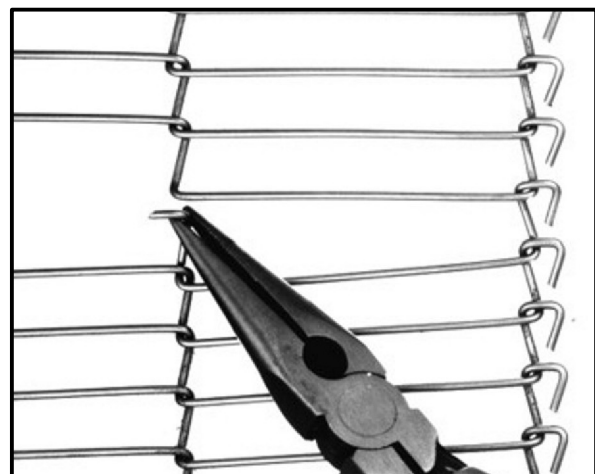


Figura 13



Instalación

Montaje del Horno

PLANCHAS DEL FLUJO DE AIRE

1. Remueva las planchas del flujo de aire.
2. Coloque e instale las franjas de bloqueo de modo que el producto se cocine en forma pareja.
3. Vuelva a instalar las planchas del flujo de aire.

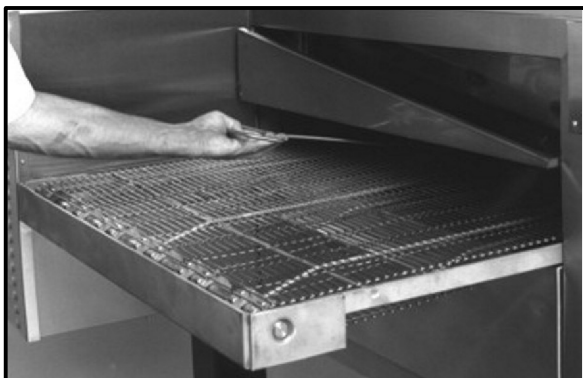


Figura 14

TAPONES DEL EXTREMO

1. Instale el tapón del extremo superior y el del inferior tal como se muestra.



Figura 15



Figura 16

BANDEJAS PARA LAS MIGAS

1. Instale las bandejas para las migas.



Figura 17



Conexion de los Servicios

CONEXIÓN DE GAS

Conecte el horno a la tubería de gas con el tipo de gas adecuado, según los estándares de instalación nacionales y locales.

Ajuste del Equipo Para Otros Tipos de Gas

1. Cierre la válvula de gas y desconecte el interruptor de servicio.
2. Desmonte el bloque de gas por medio de los acopladores.
3. Desmonte el quemador principal y cambie el inyector.
4. Cambie el inyector piloto.
5. Instale el quemador y el bloque de gas.
6. Revise para verificar si hay fugas y las conexiones eléctricas que posiblemente pueden estar sueltas.
7. Ajuste la presión del gas, si es necesario. Vea la Figura 18.

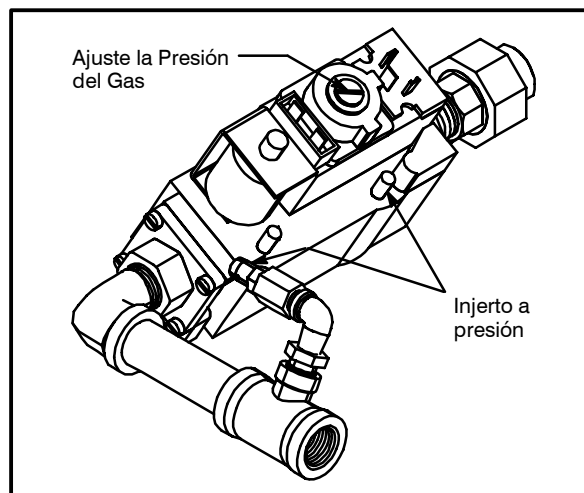


Figura 18

Tipo de Gaz	Presión de Entrada, mbaras	Presión del Quemador, mbaras	Diámetro del inyector, mm	Abertura de Aire, mm	Inyector del Piloto mm	Valor de Entrega Estándar, kW (H _s)
MT3255						
G25	25	12	5,2	16	2 x 0,63	36.6 Gas Natural
G20	20	8	5,2	16	2 x 0,63	36.6 Gas Natural
G20/ G25	20/25	Regulador de presión totalmente atornillado	4,7	16	2 x 0,63	36.6 Gas Natural
G31	30/37/50	24	3,2	16	2 x 0,30	36.6 Propano
MT3270						
G25	25	12	5,8	16	2 x 0,63	46 Gas Natural
G20	20	8	5,8	16	2 x 0,63	46 Gas Natural
G20/ G25	20/25	Regulador de presión totalmente atornillado	5,15	16	2 x 0,63	46 Gas Natural
G31	30/37/50	24	3,48	16	2 x 0,30	46 Propano



Instalación

Conexion de los Servicios

CONEXIÓN ELÉCTRICA

AVISO: Sólo un instalador calificado debe hacer la instalación.

AVISO: Las conexiones electricas deben realizarse conforme, a leyes locales y nacionales.

Se necesita un alivio de esfuerzo para el cordón de abastecimiento. El instalador tiene que proporcionar un buje para el cordón de abastecimiento que cumpla todos los estándares de instalación locales y nacionales.

Para los Modelos a Gas:

AVISO: Los modelos a gas tienen una unidad de control para el quemador que es sensible a la fase. Si la fase y el neutro están cambiados, el control se cierra.

Conecte las conexiones del ventilador de escape 1 & 2. Vea la Figura 19.

Conecte la fase + el neutro + la conexión a tierra.

Para los Modelos Eléctricos:

Conecte el horno a un grupo separado de 400V, 3N, 50Hz con una conexión rígida y con un interruptor de circuito. El interruptor de circuito debe desconectar todos los polos, incluyendo el neutro, con una separación de contacto de por lo menos 3 mm.

Conecte L1 + L2 + L3 + el neutro + la conexión a tierra.

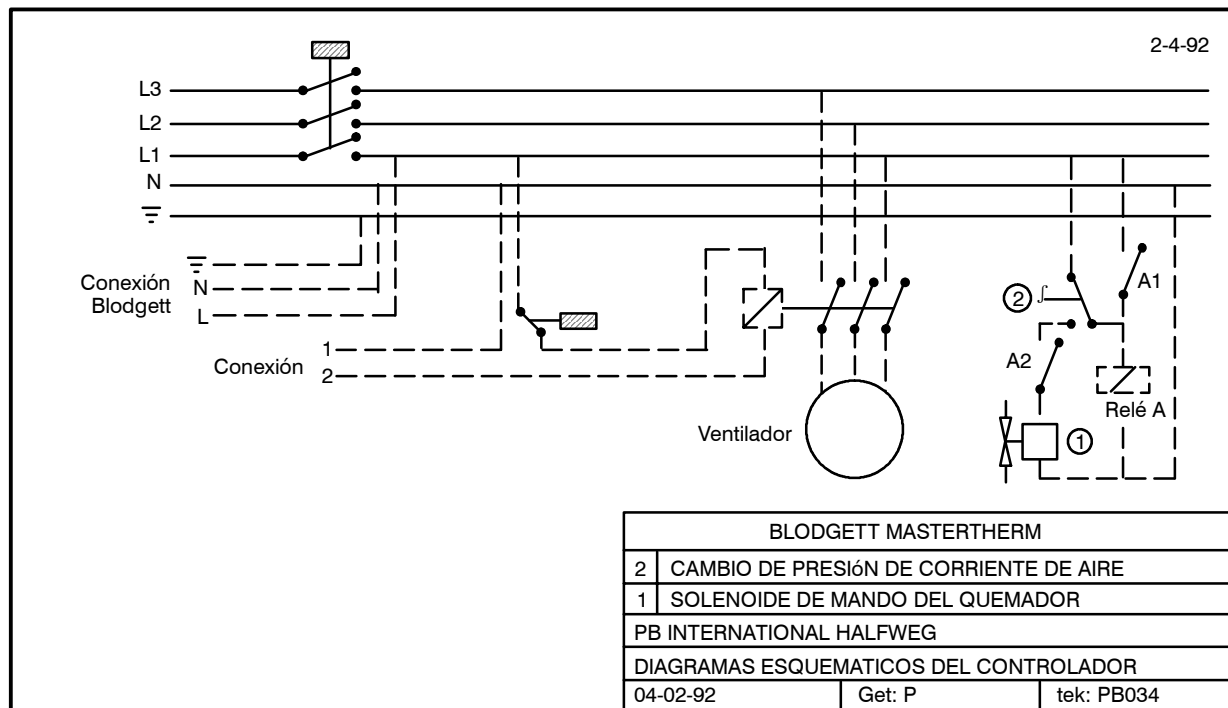


Figura 19



OPERACIÓN

AVISO: La operación queda restringida sólo para el personal calificado.

1. Abra la válvula de gas. (En los modelos a gas solamente).
2. Ponga el interruptor de alimentación eléctrica en la posición de encendido.

AVISO: Si el horno no arranca después de varias tentativas, contacte un instalador calificado.

3. Ponga el INTERRUPTOR DEL VENTILADOR (5) del tablero delantero en la posición ON (encendido). Los ventiladores empezarán a girar y se pondrá en marcha el control de temperatura.
4. Presione y sujete las teclas con flechas en el CONTROLADOR DE TEMPERATURA (2) para ajustar la temperatura deseada.
5. Ponga el INTERRUPTOR DE CALOR (4) del tablero delantero en la posición ON (encendido). La LUZ CALOR (3) en el indicador de temperatura, se ilumina a medida que el horno se calienta hasta que alcanza la temperatura adecuada.

AVISO: Si al arrancar el quemador no se enciende directamente, se iluminará la

luz de la alarma. Presione la manilla de REAJUSTE (RESET) para hacer que el quemador vuelva a arrancar. (Los modelos a gas solamente).

6. Ponga el INTERRUPTOR DE LA CORREA TRANSPORTADORA (6) del tablero delantero en la posición ON (encendido) para poner en marcha la correa transportadora.
7. Presione y sujete las teclas con flechas en el CONTROL DEL TIEMPO DE COCCIÓN (COOK TIME CONTROL) (1) para ajustar el tiempo de cocción deseado.

AVISO: La temperatura y la velocidad pueden modificarse durante el proceso de cocción.

CIERRE

1. Ponga en la posición OFF (apagado) los interruptores del ventilador, de calor y de la correa transportadora. Los ventiladores deberán seguir girando hasta que el horno se haya enfriado lo suficiente.
2. Cierre la válvula del gas. (En los modelos a gas solamente).

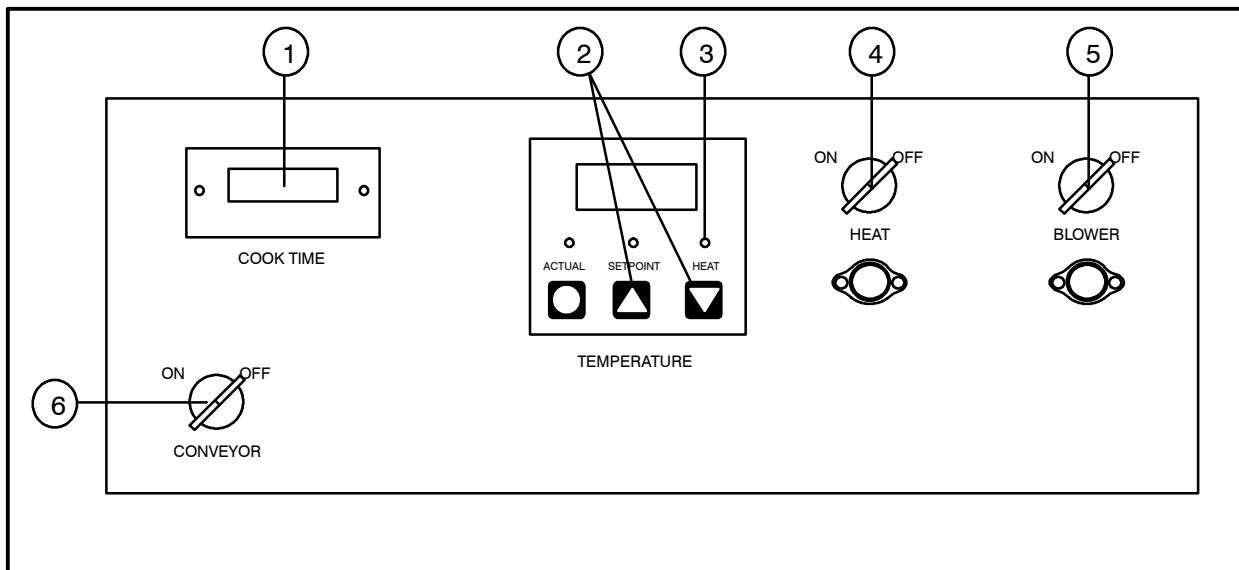


Figura 20



Operación

Ordenador de cocción (MT3270)

FUNCIONAMIENTO

AVISO: El horno sólo puede ser manejado por personal cualificado.

Para encender el horno:

1. Abra la válvula manual de gas (sólo en modelos de gas).
2. Pulse y mantenga presionada la tecla ON/OFF (2).
3. Aparecerá en pantalla el mensaje intermitente *WAIT LOW SET TIME mmss.*
4. Mientras el horno se calienta, se ilumina el indicador luminoso HEAT (4).

AVISO: Si, al encender el horno, no se produce una ignición directa, se ilumina el indicador de alarma. Pulse el mando de RESET para reiniciar el horno (sólo en modelos de gas).

AVISO: Si el horno no se enciende tras varios intentos, póngase en contacto con un instalador cualificado.

Para ver el ajuste de tiempo de cocción:

1. Pulse la tecla TIME (8). Se iluminará el indicador situado sobre la tecla y en pantalla aparecerá el mensaje intermitente *SET TIME mmss.*

Para conocer la temperatura instantánea del horno:

1. Pulse la tecla ACT TEMP (7). Se iluminará el indicador situado sobre la tecla y en pantalla aparecerá el mensaje intermitente *ACTUAL nnnn°C.*

Para ver el punto de consigna de temperatura:

1. Pulse la tecla SET TEMP (6). Se iluminará el indicador situado sobre la tecla y en pantalla aparecerá el mensaje intermitente *SET TEMP nnnn°C.*

Para apagar el horno:

1. Pulse la tecla ON/OFF (2). Los ventiladores continuarán funcionando hasta que el horno se enfríe lo suficiente.
2. Cierre la válvula manual de gas (sólo en modelos de gas).

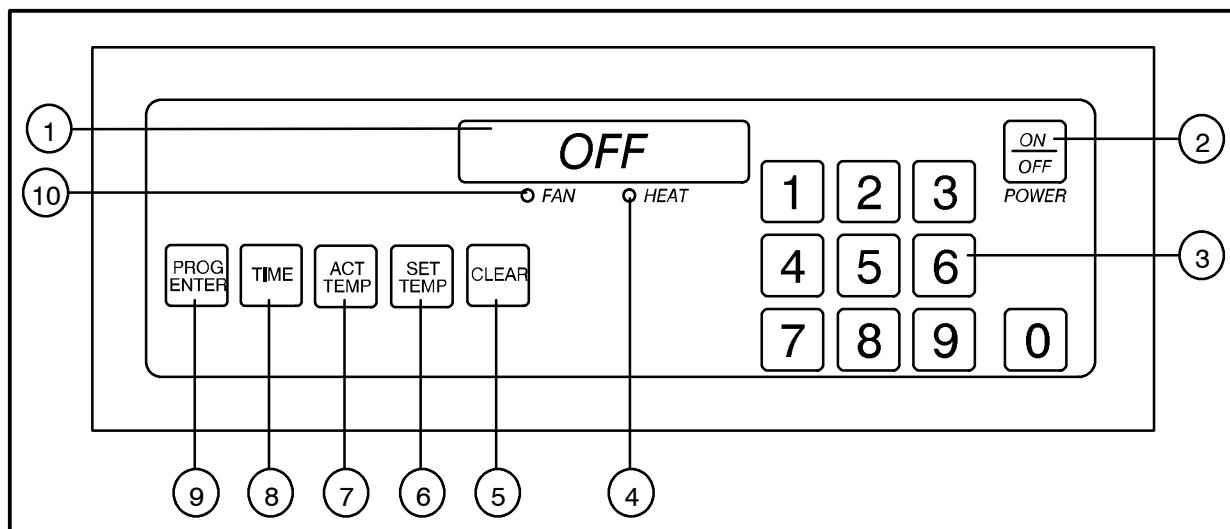


Figura 21



Ordenador de cocción (MT3270)

PROCEDIMIENTOS DE PROGRAMACIÓN

Programación del tiempo de cocción:

1. Pulse la tecla PROGRAM/ENTER (9).
2. Pulse la tecla TIME (8). En pantalla aparecerá el mensaje *PROG-? SET TIME-? _ _ _ _*.
3. Utilice el teclado numérico (3) para introducir el tiempo de cocción deseado. Si se equivoca, pulse la tecla CLEAR (5) y vuelva a introducir el número.
4. Pulse dos veces la tecla PROGRAM/ENTER (9) para almacenar el nuevo valor de tiempo.

Programación de la temperatura:

1. Pulse la tecla PROGRAM/ENTER (9).
2. Pulse la tecla SET TEMP (6). En pantalla aparecerá el mensaje *PROG-? SET TEMP-? _ _ _ °C*.
3. Utilice el teclado numérico (3) para introducir el punto de consigna de temperatura deseado. Si se equivoca, pulse la tecla CLEAR (5) y vuelva a introducir el número.
4. Pulse dos veces la tecla PROGRAM/ENTER (9) para almacenar la nueva temperatura.



Mantenimiento

Limpieza y Cambio de las Partes

LIMPIEZA

AVISO: NO rocíe el horno con un chorro de agua.

Todos Los Días

1. Saque y limpie las bandejas para migas.
2. Limpie la correa transportadora con un cepillo.

Cada 3 Meses

1. Limpie las protecciones axiales del ventilador.

Cada 6 Meses

1. Saque la correa transportadora y las guías.
2. Limpie el interior del horno.

AVISO: Enrolle la correa transportadora. Vea la Figura 22.

Cada 12 Meses

Personal de servicio autorizado por la fábrica:

1. Limpie el panel de control, la cavidad del horno, el quemador y los ventiladores.
2. Revise las conexiones eléctricas principales.
3. Compruebe el motor de impulsión. Reemplace las escobillas de carbón.
4. Limpie y lubrique la cadena de transmisión.
5. Compruebe y ajuste la llegada del gas. (En los modelos a gas solamente).



Figura 22

CAMBIO DE LAS PARTES

Componentes Electricos

1. Desconecte la conexión eléctrica principal que va al horno.
2. Remueva los componentes del panel y ponga a un lado el cableado.
3. Vuelva a instalar los componentes.

Combinacion del Control de Gas

AVISO: Para los modelos a gas solamente.

1. Corte el gas y desconecte la potencia que va al horno.
2. Remueva la conexión eléctrica.
3. Remueva la conexión de gas en la parte delantera y detrás de la combinación del control.
4. Remueva la tubería del piloto, cámbiela, vuélvala a instalar y ajústela. Revise para ver si hay fugas de gas.

Desmontaje del Quemador

AVISO: Para los modelos a gas solamente.

1. Cierre el gas y desconecte la corriente.
2. Quite la conexión del gas, etc. (vea arriba), destornille los 4 tornillos de la placa de montaje del quemador y saque el quemador de la cámara de combustión.
3. Cambie el quemador del piloto, si es necesario. Instale el quemador.

Los Ventiladores de Enfriamiento

1. Desconecte la corriente y desmonte la placa trasera. Quite el aislamiento si es necesario.
2. Quite la conexión eléctrica y desmonte los ventiladores respectivos.
3. Instale los ventiladores y la conexión eléctrica.

La Cámara de Combustión

AVISO: Para los modelos a gas solamente.

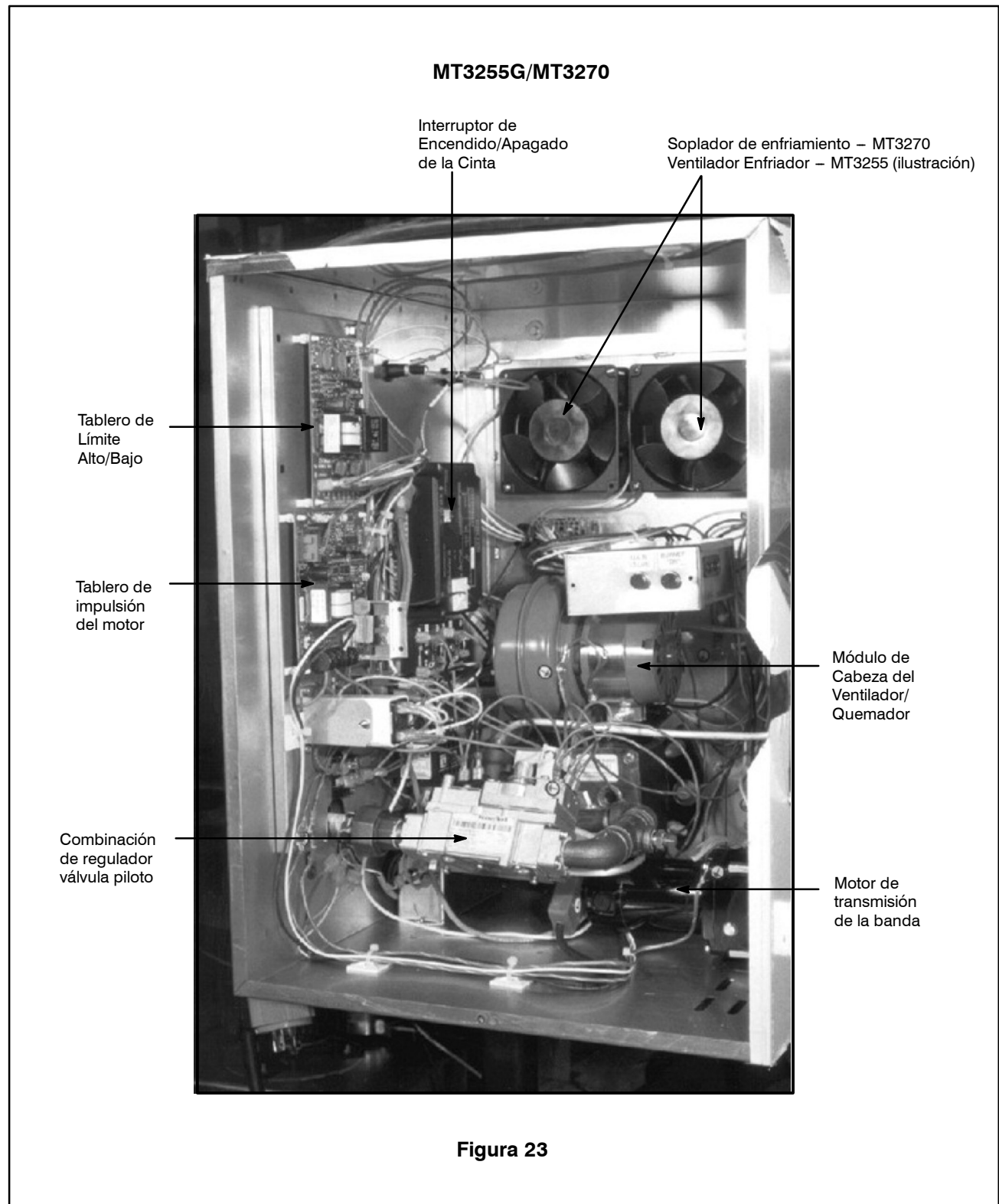
1. Quite la placa de la cubierta situada detrás del aislamiento.
2. Desmonte la cámara de combustión y límpiela.
3. Instale la cámara de combustión, la placa de la cubierta, el aislamiento y la placa trasera.

Los Componentes del Tablero de Operación

1. Desconecte la corriente.
2. Remueva la cubierta del compartimiento de control. Deslice el panel de control hacia afuera.
3. Reemplace y repare el componente respectivo. Instale el panel y la cubierta del compartimiento de control.
4. Antes de desmontar y volver a instalar los detectores de temperatura, quite el aislamiento más la placa trasera. Los detectores están situados en la parte de arriba de la cámara de combustión.



Ubicación de los Componentes





Mantenimiento

Ubicación de los Componentes

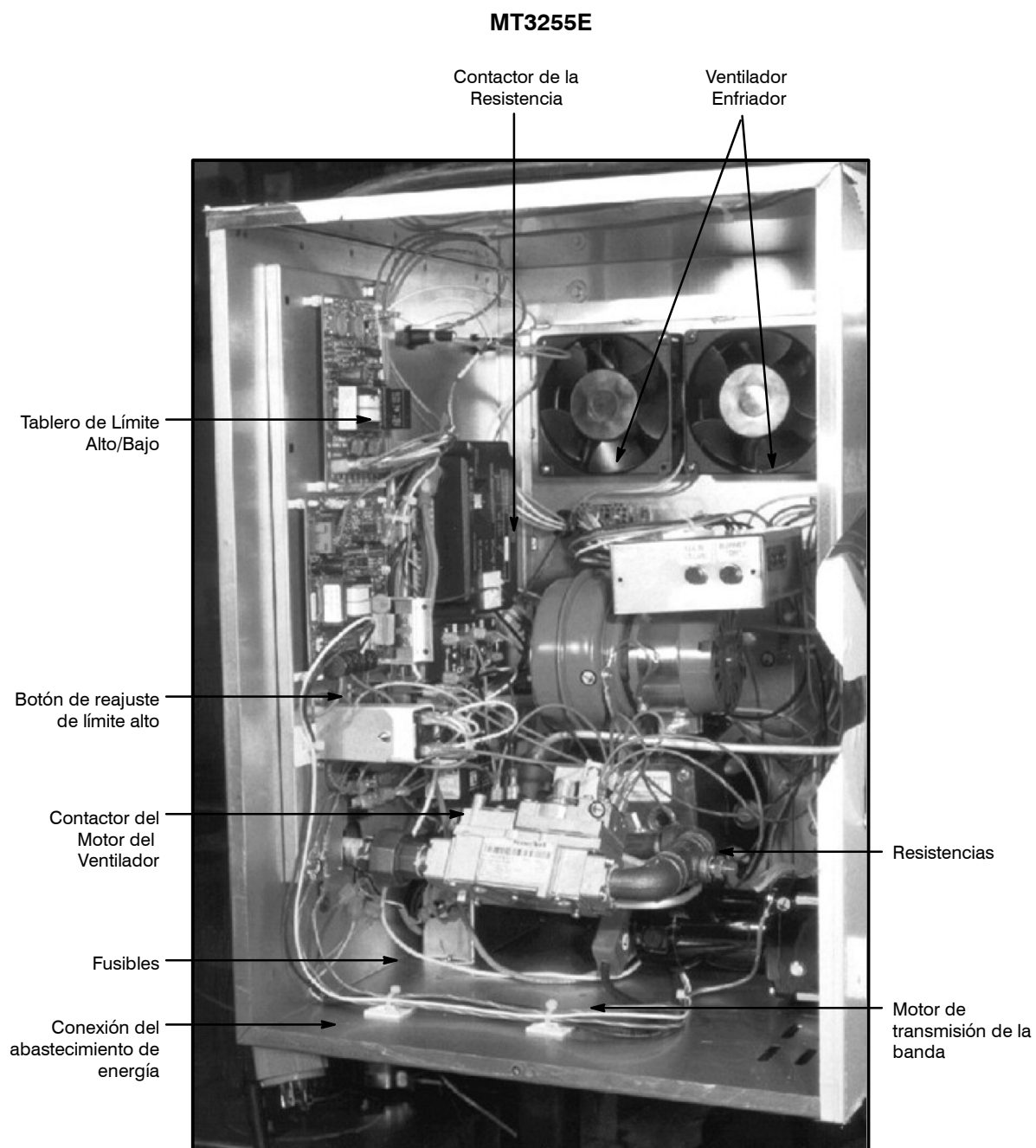


Figura 24

Solución de problemas

POSIBLES CAUSAS	SOLUCIÓN RECOMENDADA
SÍNTOMA: El/los motor/es del soplante no funcionan	
• Control del soplante desconectado • El horno no recibe tensión • Fusibles del motor fundidos • Fusible del circuito de control fundido	• Conecte el soplante • Cambie los fusibles o reinicie los disyuntores • Cambie los fusibles • Cambie los fusibles
SÍNTOMA: El quemador no se enciende o los elementos calefactores no calientan	
• Control apagado • El/los motor/es del soplante no funcionan • El ajuste del horno es inferior a la temperatura ambiente • Válvula manual de gas cerrada (sólo modelos de gas)	• Encienda el control • Compruebe el conmutador de control y los fusibles • Ajústelo a la temperatura deseada • Abra la válvula
SÍNTOMA: El horno no alcanza la temperatura deseada	
• La presión de suministro de gas al horno es demasiado baja (sólo modelos de gas) • El control de temperatura está desconectado • El horno no recibe tensión eléctrica • El motor o motores de los soplantes no funcionan	• Póngase en contacto con la empresa de suministro de gas • Conecte el control • Cambie los fusibles generales • Compruebe el interruptor de control y los fusibles
SÍNTOMA: La banda del transportador no se mueve	
• Control del transportador desconectado • Fusible del circuito de control fundido • La banda transportadora se ha enganchado a algún elemento del horno	• Conecte el control • Cambie el fusible • Apague el horno, libere la banda y resuelva el problema



¡ATENCIÓN!

Desconecte siempre el suministro eléctrico antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento.

MT3255 och MT3270
Exportugnar med Transportband
Driftshandledning



LEVERANS OCH INSPEKTION

Alla ugnar från Blodgett levereras i en container för att undvika skador. När du tar emot den nya ugnen ska du:

- Inspektera containern för externa skador. Alla tecken på skador ska noteras på fraktsedeln, som måste undertecknas av chauffören.
- Packa upp ugnen och kontrollera för interna skador. Transportföretaget tar emot krav avseende dolda skador om dessa inlämnas inom femton dagar från leveransen och leveranscontainern finns kvar för inspektion.

Blodgett Oven Company kan inte påtaga sig något ansvar för förluster eller skador som uppkommit under frakten. Transportföretaget åtog sig fullt ansvar för leveransen i gott skick när försändelsen accepterades. Vi kan dock hjälpa till att fyll i reklamationen om så krävs.

UGNENS PLACERING

En väl planerad och riktig placering av ugnen kommer att ge långvarig bekvämlighet för användaren och tillfredsställande prestanda.

- Placera ugnen på ett avstånd av minst 5 cm från den bakre väggen och 50 cm från sidoväggen.
- Placera ugnen där det finns tillfredsställande ventilation.
- Placera ugnen under en utblåsningshuv enligt lokal och internationell installationsstandard.
- Placera ugnen så att man kommer åt den elektriska kontakten.



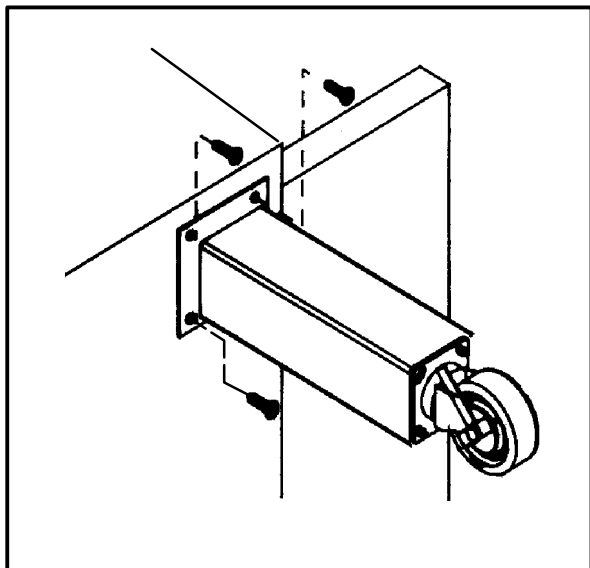
Installation

Sammansättning av ugnen

OBS! Denna ugn ska installeras i enlighet med gällande föreskrifter och får endast användas i välventilerade utrymmen. Läs anvisningarna innan ugnen monteras eller används. Installationen får endast utföras av en behörig installatör.

BEN OCH HJUL

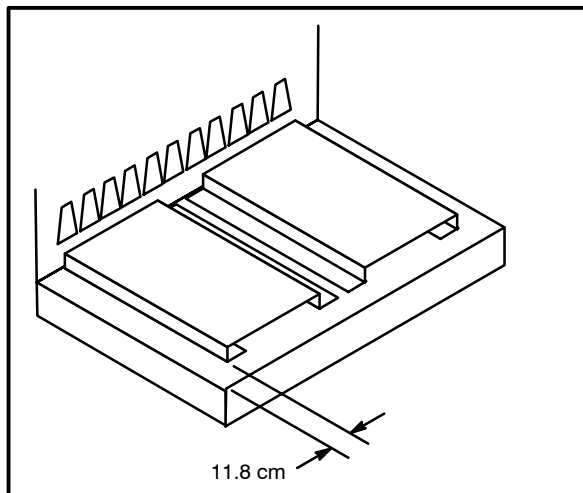
1. Ta ut ugnen ur lådan.
2. Sått fast benen och hjulen enligt illustrationen. Se Figur 1.
3. Ställ ugnen upprätt på benen.



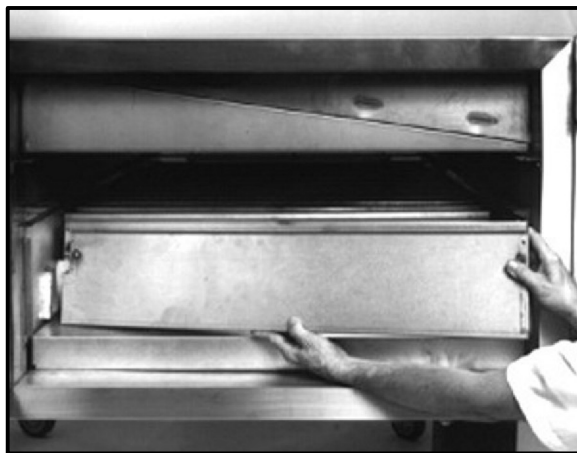
Figur 1

LUFTMUNSTYCKEN OCH AVLEDARE

1. Öppna ugnen så att du kommer åt insidan.
2. Placera luftmunstycket och avledarna på sina platser.
3. Stäng ugnen.



Figur 2



Figur 3



Sammansättning av ugnen

TRANSPORTBAND

1. Montera transportbandets stöd i hållarna med drivhjulet på drivmotorns sida. Se Figur 4.
2. Montera satsen med transportbandet i hållarna med drivhjulet på drivmotorns sida.
3. Montera drivkedjan på motorn. Se Figur 5.



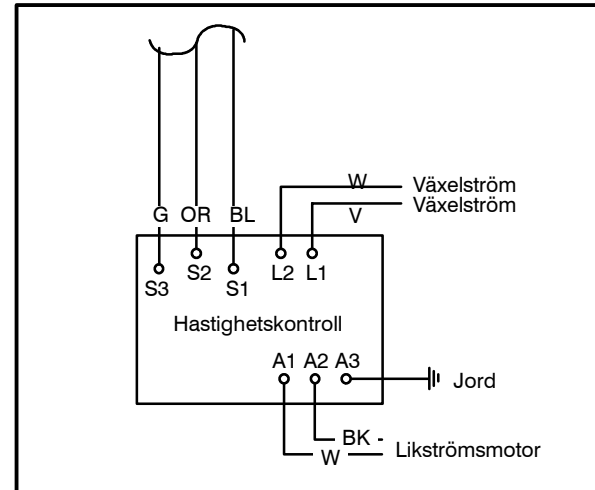
Figur 4



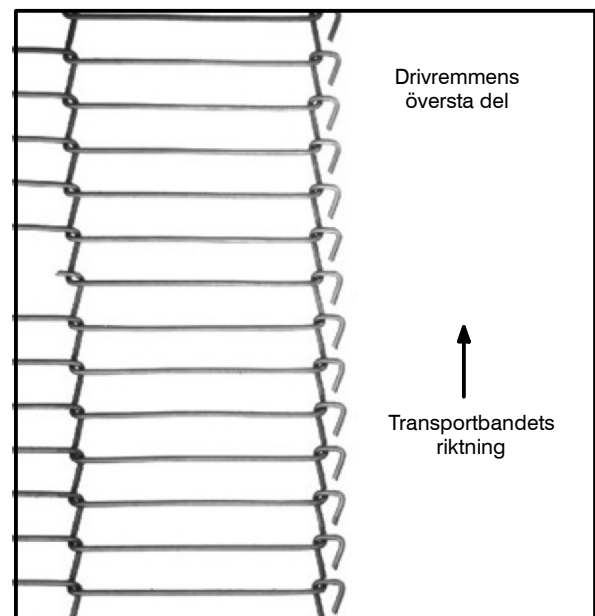
Figur 5

4. Montera transportbandet enligt illustrationen. Se Figur 7 till och med Figur 13.

OBS! Byt ut A1 mot A2 för att ändra drivmotorns riktning (vid behov). Se Figur 6.



Figur 6



Figur 7

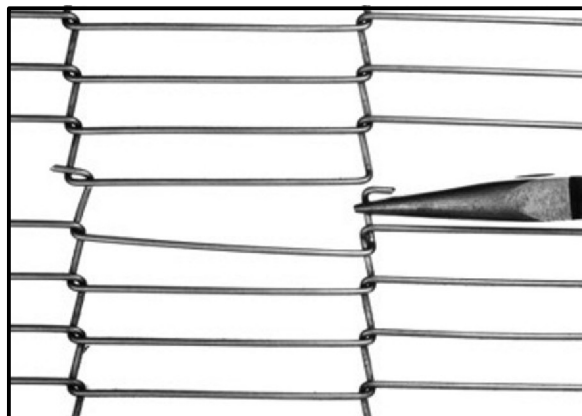


Installation

Sammansättning av ugnen



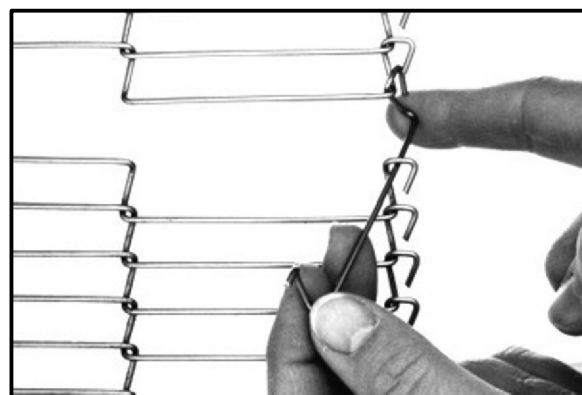
Figur 8



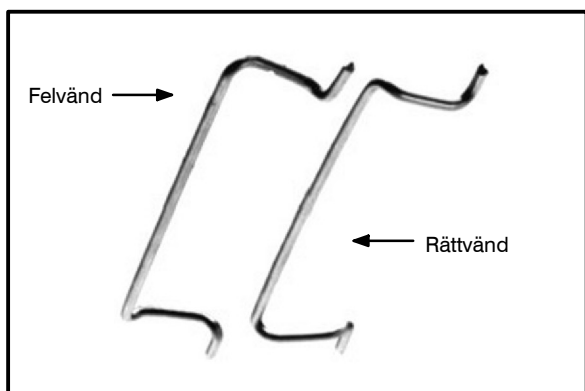
Figur 11



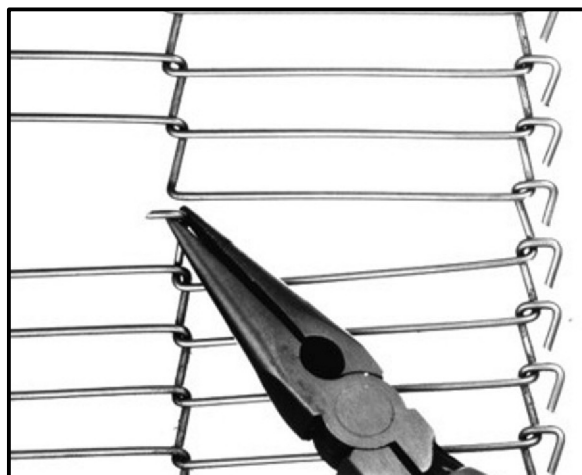
Figur 9



Figur 12



Figur 10



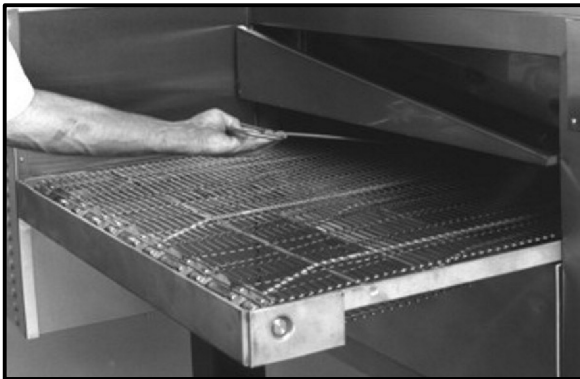
Figur 13



Sammansättning av ugnen

LUFTFLÖDESPLATAR

1. Ta bort luftflödesplåtarna.
2. Placera och montera blocket ovanför listerna så att produkten värms jämnt.
3. Sätt tillbaka luftflödesplåtarna.



Figur 14

SLUTPLUGGAR

1. Montera den övre och nedre pluggen enligt illustrationen.



Figur 15



Figur 16

SMULPLATAR

1. Montera smulplåtarna.



Figur 17



Installation

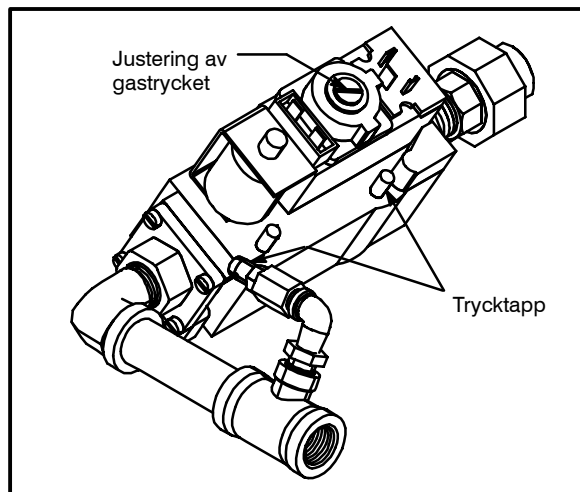
Anslutningar

GASANSLUTNING

Anslut ugnen till en gasledning med passande gastyp enligt lokal och internationell installationsstandard.

Ställ in utrustningen för andra gastyper

1. Stäng av gasventilen och stäng av manöverställaren.
2. Ta isär gasblocket genom att ta bort kopplingarna.
3. Ta isär huvudbrännaren och byt ut injektorn.
4. Sätt tillbaka pilotinjektorn.
5. Installera brännaren och gasblocket.
6. Kontrollera att det inte förekommer läckor eller lösa elektriska anslutningar.
7. Justera gastrycket vid behov, se Figur 18.



Figur 18

Gastyp	Inlopps- tryck i mbar	Brännartryck i mbar	Injektor- diameter i mm	Luftöppning i mm	Pilotin- jektor mm	Standardlev- eransvärde i kW (H ₅)
MT3255						
G25	25	12	5,2	16	2 x 0,63	36.6 Naturgas
G20	20	8	5,2	16	2 x 0,63	36.6 Naturgas
G20/ G25	20/25	Fullständigt inskruvad tryckregulator	4,7	16	2 x 0,63	36.6 Naturgas
G31	30/37/50	24	3,2	16	2 x 0,30	36.6 Propan
MT3270						
G25	25	12	5,8	16	2 x 0,63	46 Naturgas
G20	20	8	5,8	16	2 x 0,63	46 Naturgas
G20/ G25	20/25	Fullständigt inskruvad tryckregulator	5,15	16	2 x 0,63	46 Naturgas
G31	30/37/50	24	3,48	16	2 x 0,30	46 Propan

ELEKTRISK ANSLUTNING

OBS! Elektriska anslutningar får endast göras av en behörig installatör.

OBS! Elektrisk anslutning skall följa svenska elföreskrifter.

En spänningsreducerare krävs för elsladden. Installatören måste tillhandahålla en sladdbus-sning som uppfyller alla lokala och internationella installationsstandarder.

Gasmodeller:

OBS! Gasmodeller har en faskänslig kontrollenhet för brännaren. Om fas och neutral skiftas spärras kontrollenheten.

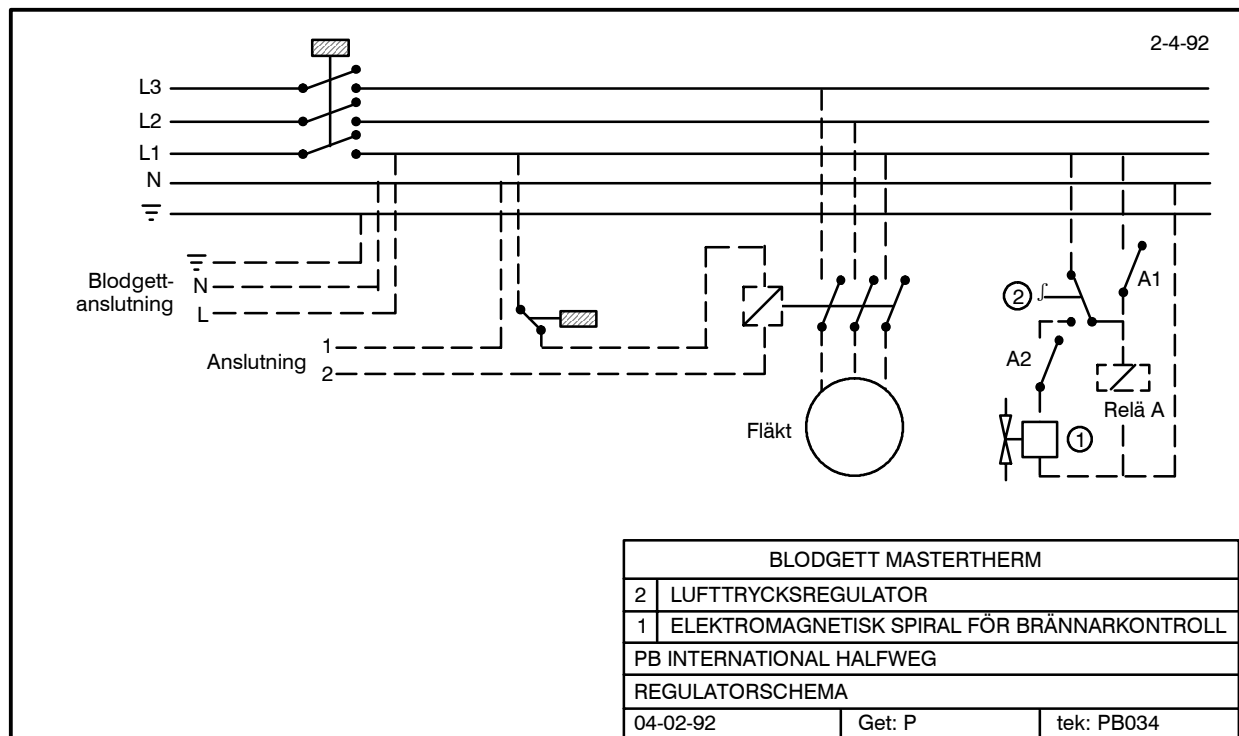
Anslut utblåsningsfläktens kontakt 1 och 2. Se Figur 19.

Anslutningsfas + neutral + jord.

Elektriska modeller:

Anslut ugnen till en separat grupp på 400 volt, 3N, 50 Hz med fast koppling och överspänningsskydd. Överspänningsskyddet ska slå ifrån alla poler, inklusive neutral med en kontaktseparation på minst 3 mm.

Anslutning L1 + L2 + L3 + neutral + jord.



Figur 19



Drift

Manuell kontroll

DRIFT

OBS! Denna utrustning får endast användas av behörig personal.

1. Öppna gasventilen. (Endast gasmodeller.)
2. Slå på den elektriska huvudomkopplaren.

OBS! Kontakta en behörig installatör om ugnen inte startar efter flera försök.

3. Slå på OMKOPPLAREN FÖR UTBLÅSNINGS-FLÄKTEN (5) på frontpanelen. Fläkten börjar rotera och temperaturreglaget slås på.
4. Tryck på och håll pilknapparna på TEMPERATURREGLAGET (2) till önskad tillagningstemperatur.
5. Slå PÅ VÄRMEREGLAGET (4) på frontpanelen. LAMPAN HEAT (VÄRME) (3) på temperaturreglaget tänds när ugnen värms upp till den inställda temperaturen.

OBS! Om brännaren inte tänds omedelbart vid starten kommer larmlampan att tändas. Tryck på återställningsknappen (RESET) för att starta om brännaren (endast på gasmodeller).

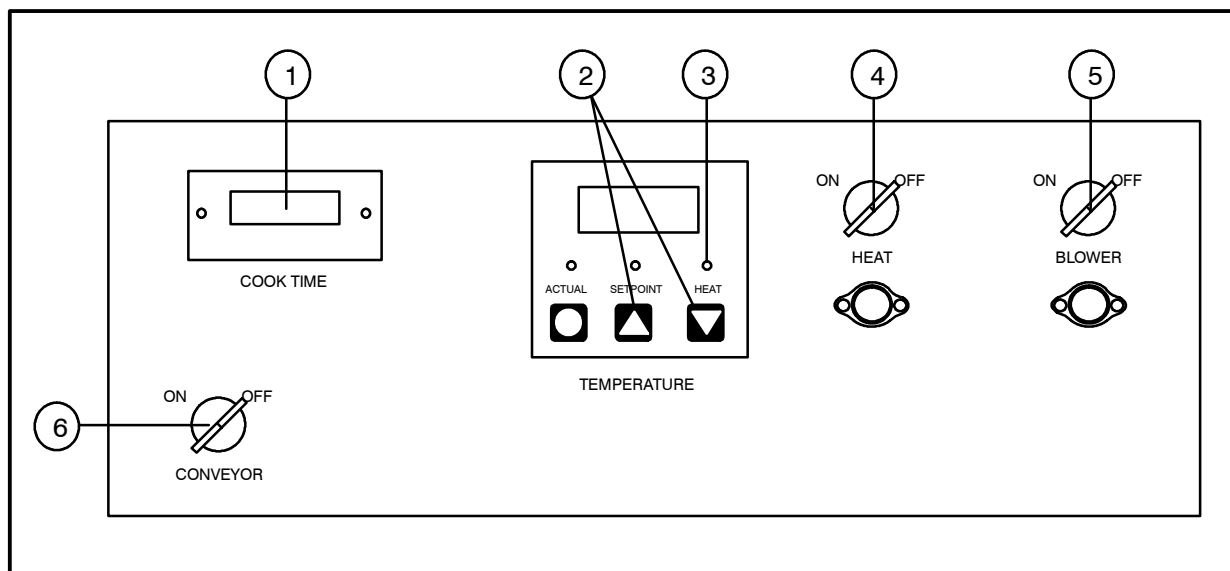
6. Slå PÅ REGLAGET TILL TRANSPORTBANDET (6) på frontpanelen. Transportbandet rör sig.

7. Tryck på och håll pilknapparna på REGLAGET FÖR TILLAGNINGSTID (1) intryckta för att ställa in önskad tillagningstid.

OBS! Temperatur och bandhastighet kan justeras under bakningen.

AVSTÄNGNING

1. Stäng AV reglagen för utblåsningsfläkt, värme och transportband. Fläktarna kommer att rotera tills ugnen svalnat.
2. STÄNG AV GASVENTILEN. (Endast gasmodeller.)



Figur 20

Beredningdator (MT3270)

ANVÄNDNING

OBS! Användning endast av kvalificerad personal.

För att sätta på ugnen:

1. Slå PÅ (ON) den manuella gasventilen. (Gäller endast gasmodeller.)
2. Tryck och håll in ON/OFF-knappen (2).
3. Displayen blinkar *WAIT LOW SET TIME mmss.*
4. HEATLAMPAN (4) tänds när ugnen värms till temperatur.

OBS! Om brännaren inte tänder direkt vid start, tänds larmlampan. Tryck på RE-SET-knappen för att starta om brännaren. (Gäller endast gasmodeller.)

OBS! Om ugnen inte startar efter flera försök, kontakta en kvalificerad installatör.

För att se inställd beredningstid:

1. Tryck på TIME-knappen (8). Lysdioden på knappen tänds och displayen blinkar *SET TIME mmss.*

För att visa den faktiska temperaturen i ugnen:

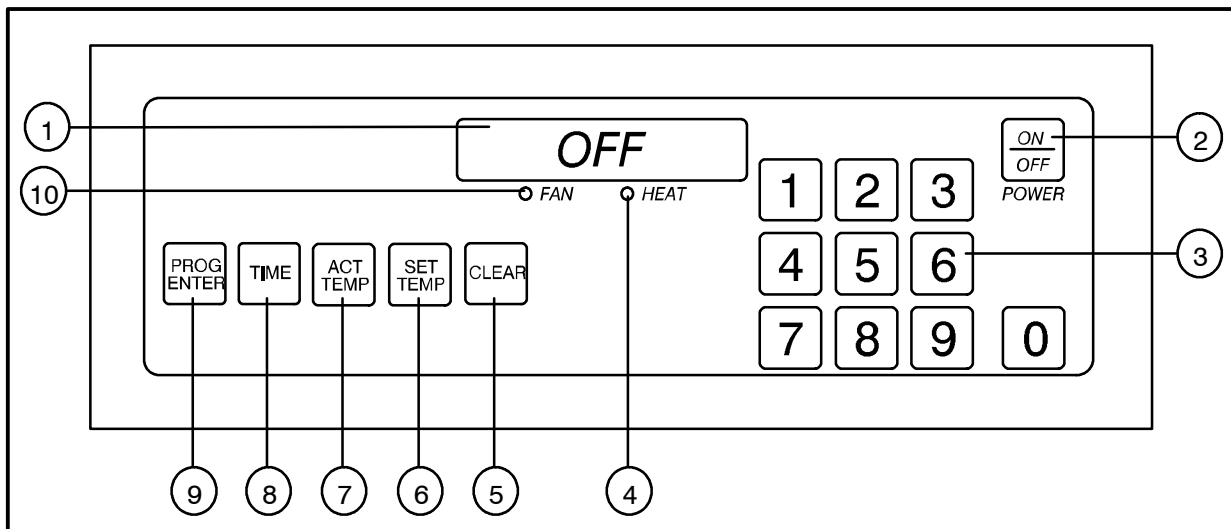
1. Tryck på ACT TEMP-knappen (6). Lysdioden på knappen tänds och displayen visar *ACTUAL nnnn°C.*

För att visa inställd temperatur:

1. Tryck på SET TEMP-knappen (6). Lysdioden på knappen tänds och displayen blinkar *SET TEMP nnnn°C.*

För att stänga av ugnen:

1. Tryck på ON/OFF-knappen (2). Fläktarna fortsätter gå till ugnen kylv ner.
2. Slå AV (OFF) gasventilen. (Gäller endast gasmodeller.)



Figur 21



Beredningdator (MT3270)

PROGRAMMERINGSPROCEDURER

Programmera beredningstiden:

1. Tryck på PROGRAM/ENTER–knappen (9).
2. Tryck på TIME–knappen (8). Displayen visar *PROG-? SET TIME-? _ _ _ _*.
3. Använd sifferknapparna (3) för att skriva in önskad beredningstid. Om du gör fel, tryck på CLEAR–knappen (5) och knappa-in numret igen.
4. Tryck på PROGRAM/ENTER–knappen (9) två gånger för att lagra den nya tiden.

Programmera in temperatur:

1. Tryck på PROGRAM/ENTER–knappen (9).
2. Tryck på SET TEMP–knappen (6). Displayen visar *PROG-? SET TEMP-? _ _ _ °C*.
3. Använd sifferknapparna (3) för att skriva in önskad temperatur. Om du gör fel, tryck på CLEAR–knappen (5) och knappa-in numret igen.
4. Tryck på PROGRAM/ENTER–knappen (9) två gånger för att lagra den nya temperaturen.



Rengöring och utbyte av delar

RENGÖRING

OBS! Ugnen får INTE spolas av med en vattenslang.

Varje Dag

1. Ta bort och rengör smulplåtarna.
2. Rengör transportbandet med en borste.

Var Tredje Månad

1. Rengör skydden till axialfläkten.

Var Sjätte Månad

1. Ta bort transportbandet och ledarna.
2. Rengör ugnens insida.

OBS! Fäll upp transportbandet. Se Figur 22.

Var Tofte Månad

En fabriksauktoriseraa servicerrepresentant ska:

1. Rengöra kontrollpanelen, ugnens insida, brännare och fläktar.
2. Kontrollera de elektriska huvudkopplingarna.
3. Kontrollera driftsmotorn. Byta ut kolborstarna.
4. Rengöra och smörja drivkedjan.
5. Kontrollera och justera gasinställningen (endast gasmodeller).



Figur 22

UTBYTE AV DELAR

Elektriska Komponenter

1. Slå av den elektriska huvudkopplingen till ugnen.
2. Ta bort komponenterna från panelen och ställ kablaget åt sidan.
3. Installera alla komponenterna igen.

Reglagekombination för Gas

OBS! Endast gasmodeller.

1. Stäng av gasen och strömmen till ugnen.
2. Ta bort den elektriska anslutningen.
3. Ta bort gasanslutningen framför och bakom reglagekombinationen.
4. Ta bort pilotledningen, byt ut, installera om och justera. Kontrollera om det förekommer gasläckor.

Borttagning av Brännaren

OBS! Endast gasmodeller.

1. Stäng av gasen och strömmen.
2. Ta bort gaskopplingen etc (se ovan). Ta bort de fyra skruvarna från brännarens monteringsplåt. Ta bort brännaren från förbränningskammaren.
3. Byt ut pilotbrännaren vid behov. Sätt tillbaka brännaren.

Avkylningsfläktarna

1. Stäng av strömmen och ta bort den bakre plåten. Ta bort isoleringen vid behov.
2. Ta bort den elektriska anslutningen och ta isär fläktarna.
3. Montera fläktarna och den elektriska kopplingen.

Förbränningskammaren

OBS! Endast gasmodeller.

1. Ta bort täckplåten bakom isoleringen.
2. Ta isär förbränningskammaren och rengör den.
3. Montera förbränningskammaren, täckplåten, isoleringen och den bakre plåten.

Komponenterna på Reglagepanelen

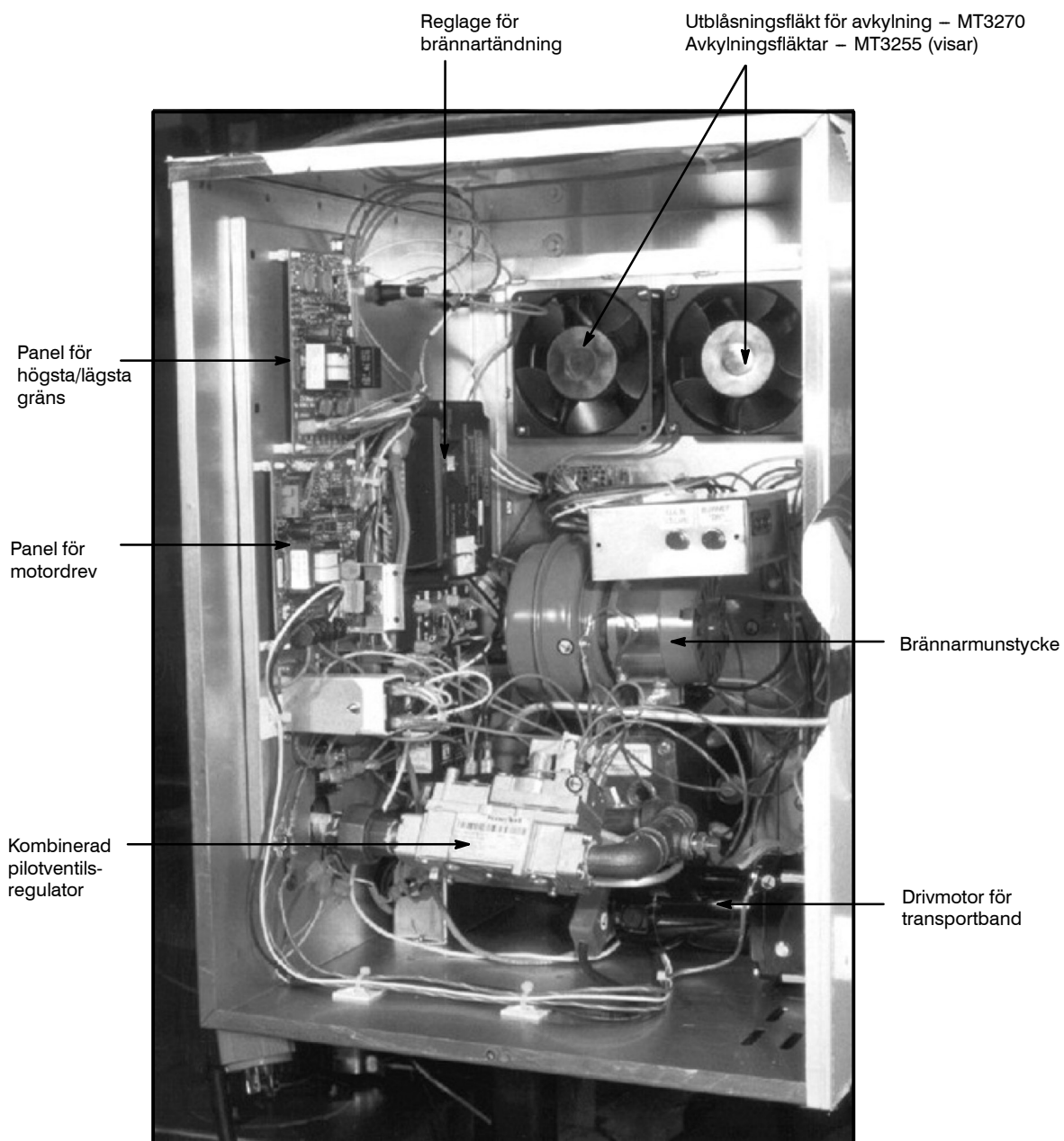
1. Stäng av strömmen.
2. Ta bort skyddet över reglagefacket. Skjut ut kontrollpanelen.
3. Byt ut eller reparera de olika komponenterna. Montera panelen och skyddet över reglagefacket.
4. Ta bort den bakre plåten och isoleringen innan du tar isär eller sätter tillbaka temperatursensorerna. Sensorerna finns ovanpå förbränningskammaren.



Underhåll

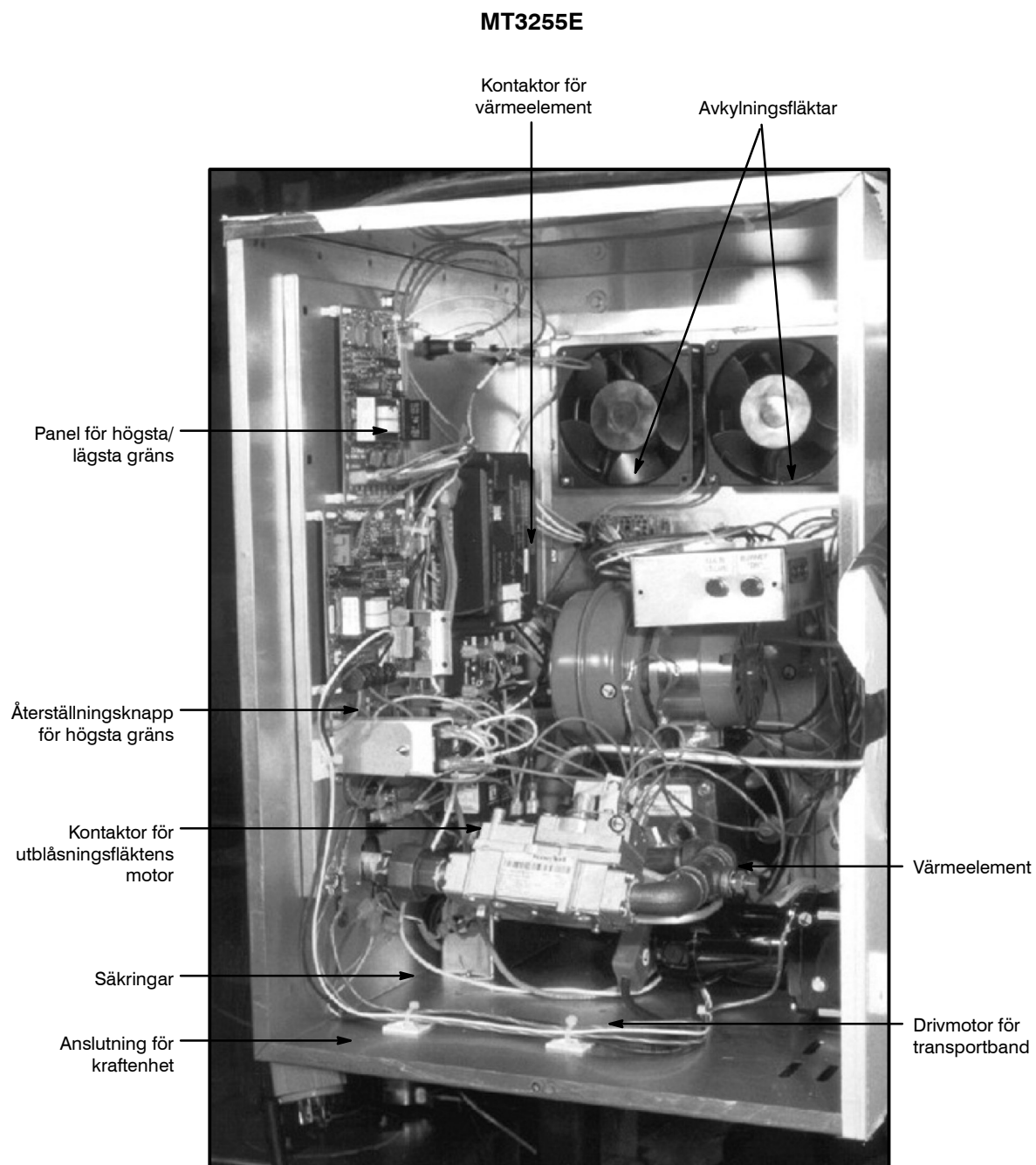
Komponenternas placering

MT3255G/MT3270



Figur 23

Komponenternas placering



Figur 24



Underhåll

Felsökning

TROLIG(A) ORSAK(ER)	REKOMMENDERAD ÅTGÄRD
SYMPTOM: Fläktmotor(er) går inte	
• Fläktkontroll avslagen • Ingen ström till ugnen • Motorns säkringar har gått • Säkring till kontrollkretsen har gått	• Slå på fläkten • Byt ut huvudsäkringar eller återställ strömbrytare • Byt säkringar • Byt säkringar
SYMPTOM: Brännaren tändar inte eller elementen blir inte varma	
• Kontrollen avslagen • Fläktmotor(er) är inte igång • Ugnen är inte satt över omgivande temperatur • Manuella gasventilen är stängd (gäller endast gasmodeller)	• Slå på kontrollen • Kontrollera kontrollbrytare och/eller säkringar • Sätt till önskad temperatur • Öppna ventilen
SYMPTOM: Ugnen uppnår inte önskad temperatur	
• Gastrycket till ugnen är för lågt (gäller endast gasmodeller) • Värmekontrollen avslagen • Ingen ström till ugnen • Fläktmotor(er) är inte igång	• Kontakta din lokala gasleverantör • Slå på kontrollen • Byt ut huvudsäkringar • Kontrollera kontrollbrytare och/eller säkringar
SYMPTOM: Transportbandet går inte	
• Transportbandskontrollen avslagen • Säkringen till kontrollkretsen har gått • Bandet har hakat i något i ugnen	• Slå på kontrollen • Byt ut säkringar • Stäng av ugnen, haka loss och lös problemet



VARNING!!

Koppla alltid ur nätanslutningen innan rengöring eller service av ugnen.

INSERT WIRING DIAGRAM HERE

INDSÆT STRØMSKEMA HER

HIER HET BEDRADINGSDIAGRAM BEVESTIGEN

PLACER VOS SCHEMAS ELECTRIQUES ICI

AN DEN KUNDEN:

SCHALTSHEMA HIER EINLEGEN

INSERIRE QUI LO SCHEMA DEI CABLAGGI

COLOCAR O DIAGRAMA DE FIAÇÃO AQUI

*INSERTE AQUÍ SU DIAGRAMA
DE LA INSTALACIÓN ALAMBRICA*

SÄTT IN KABLAGEDIAGRAM HÄR